

Pancakes με μπανάνα και σοκολάτα πραλίνα, από την Nestle και το glikessintages.gr!

- Χρόνος προετοιμασίας

20´



Χρόνος ψησίματος

10´



Βαθμός δυσκολίας

Εύκολη



Μερίδες

Για 6 άτομα



Υλικά:

- 2 αυγά
- 150ml. γάλα
- 150γρ. αλεύρι
- 1κ.σ. ζάχαρη
- 1 κουβερτούρα NESTLE DESSERT πραλίνα
- 4 μπανάνες
- 150ml. κρέμα γάλακτος

• Εκτέλεση

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τους κρόκους, το γάλα, το αλεύρι και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε 50γρ. κουβερτούρας κομμένη σε κομματάκια και 2 μπανάνες σε ροδέλες.
- Χτυπήστε τα ασπράδια σε μαρέγκα και προσθέστε τα με ανάλαφρες κινήσεις στο μίγμα σας. Αλείψτε ένα μικρό τηγάνι με λίγο λάδι με χαρτί κουζίνας και ψήστε 12 μικρά pancakes.
- Κόβουμε τις υπόλοιπες 2 μπανάνες σε λεπτές ροδέλες. Ζεσταίνουμε τη κρέμα γάλακτος, τη ρίχνουμε στη σοκολάτα, αφήνουμε 5' και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Βάζουμε 3 κομμάτια μπανάνας ανάμεσα σε 2 pancakes και σερβίρουμε με τη σάλτσα σοκολάτας.

<https://www.glikessintages.gr/syntagi/pancakes-mpanana-sokolata-pralina>