

# Palačinke s bananom, zobenim pahuljicama i K Plus maslacom od kikirikija

VRIJEME PRIPREME

< 30 min



## Sastojci

- 170 g Smile & Rice zobnih pahuljica
- 300 ml biljnog mlijeka
- 1 banana
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 6 g Sweet chef praška za pecivo
- 60 g K Plus maslaca od kikirikija
- Sol
- 40 g Bio Zone kokosovog ulja
- Voće



Skeniraj za prikaz na web stranici



Bananu nalomite na manje komade, dodajte joj biljno mlijeko, vanilijin ekstrakt, prašak za pecivo, prstohvat soli i zobene pahuljice. Usitnite štapnim mikserom ili u blenderu. Ostavite da tijesto odmori 10 minuta na sobnoj temperaturi.

Dodajte kokosovo ulje u tavu i zagrijte na srednje laganoj vatri. Nakon što kokosovo ulje postane sjajno smanjite vatru na sasvim nisku i na tavu stavljajte po žlicu tijesta za jednu palačinku. Kuhajte 4 minute, dok se mjehurići ne počnu pojavljivati na površini. Preokrenite palačinku i kuhajte još 3 minute, dok palačinke ne porumene i s druge strane. Ponovite s preostalim tijestom.

Gotove palačinke servirajte s maslacem od kikirikija i voćem.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte na našem YouTube kanalu.