Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Банановые оладушки

20 марта 2015 14:36 · https://open-cook.ru/recipes/bananovye-oladushki



По выходным мы готовим блинчики или **оладушки**. В тот прекрасный и солнечный день я решила приготовить банановые **оладьи**, которые оказались безумно вкусными, нежными и тающими во рту. Готовятся они очень быстро, а съедаются еще быстрее. Ну и, конечно, вкус бананов в *оладьях* чудесен :)

Примерно на 12-15 штук:

- 2 яйца
- 1/2 стакана молока
- 1,5 стакана муки

- щепотка соли
- 2 ст.л. сахара
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- 1 банан
- растительное масло для жарения

В миске размешать вилкой или венчиком яйца, молоко, сахар и соль.



Муку смешать с разрыхлителем, добавить в миску и хорошенько перемешать до однородного состояния. Тесто должно получится довольно густое, чтобы не сильно расплывалось на сковороде.



Банан размять вилкой в пюре, добавить в тесто и перемешать.



Разогреть сковороду с маслом, уменьшить огонь до среднего. Выложить столовой ложкой *оладушки*.



Обжаривать с двух сторон до золотистой корочки.



Готовые *оладушки* выкладывать на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла, а потом уже переложить на теплую тарелку. Подавать так или с тем, что любите. Варенье, сгущенка, сметана, ягоды, фрукты, все что хотите.



Приятного аппетита!

Комментарии: 9

АНИКОРОС ФОТИНИЯ # 18:48 15.01.2016

ОЛАДУШКИ ВКУСНЯШКИ ОБЪЕДЕНИЕ,,,!



Элина Якушина # 16:10 23.02.2016

Очень быстро, легко и вкусно!!!) Спасибо.

Анна # 08:05 19.11.2017

Спасибо оладушки обьеденье

Катя # 12:19 6.01.2018

Спасибо! Рецепт чудесный! Оладушки получились очень вкусные :)

Аноним # 11:02 17.03.2018

Я очень надеюсь что они вкусный пока что не готовила)

Гость # 08:53 15.10.2018

Без соды прям совсем плоские получились, может нужно соду добавить?



Анна Нечаева # 09:51 16.10.2018

Зачем сода, если есть разрыхлитель? Если совсем без всего, то да, хоть чуточку соды лучше добавить.

Юлия # 07:07 11.02.2020

Это на сколько штук тесто вышло?



Анна Нечаева # 10:59 11.02.2020

Так в рецепте указано ведь