

Толстые овсяные блинчики с бананом

Нужно:

- Овсяная мука* - 90 г
- Пшеничная мука - 1 столовая ложка
- Яйцо - 1 шт.
- Молоко - 100 мл (пол стакана)
- Разрыхлитель - ½ чайной ложки
- Банан - 1 шт.
- Растительное масло - 1 столовая ложка
- Соль - 1/4 чайной ложки

Инвентарь:

- Погружной блендер

Получается: 2 порции

* Овсяную муку можно сделать самим, для этого берем овсяные хлопья и измельчаем в кофемолке.

** Блинчики без сахара, поэтому можно дополнить их: сметаной, вареньем, сгущенкой, шоколадной пастой, медом, ягодами или еще чем-то, что вы любите.

Приготовление:

1. Насыпаем муку двух видов, разрыхлитель, соль. Перемешиваем.
2. Добавляем яйцо, банан, молоко, растительное масло. Перемешиваем и измельчаем с помощью погружного блендера.
3. Даем постоять около 5 минут, чтобы овсяная мука немного набухла.
4. Нагреваем сковороду на среднем огне, немного смазываем растительным маслом.
5. Наливаем по 1 столовой ложке теста и распределяем в круг. У меня получается 3 блинчика за раз. Толщина слоя примерно 0,5 см.
6. Печем минуту с одной стороны и еще полминуты с другой стороны (примерно).
7. Подаем с сиропом, вареньем, сметаной, медом, фруктами или ягодами (на ваш вкус).

Приятного аппетита! :)