**Рецепт банановых панкейков на молоке**

**Ингредиенты на 10 штук диаметр 10 см**

Банан спелый – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Мука – 150 г

Молоко (любая жирность) – 200 мл

Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Сахар – 2,5 ст. л.

Соль – щепотка

Масло сливочное 82,5 % – 50 г

Сахарная пудра – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить пышные банановые панкейки на молоке? Подготовим продукты. Банан для панкейков лучше взять переспевший. Молоко можно взять любой жирности. Также можно использовать растительное молоко. Сливочное масло лучше взять 82,5% жирности, а все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

**Шаг 2**

Банан очищаем от кожуры и помещаем в глубокую миску. Вбиваем туда же одно яйцо. Добавляем сахар и щепотку соли для баланса вкуса. Пробиваем блендером до пышной однородной воздушной массы.

**Шаг 3**

Вливаем тёплое молоко любой жирности и всё взбиваем при помощи венчика.

**Шаг 4**

Всыпаем муку, просеивая её через сито, в несколько этапов, стараясь непрерывно помешивать, чтобы не образовывались комочки, а тесто было гладким и однородным.

**Шаг 5**

Добавляем разрыхлитель для пышности и вливаем растопленное сливочное масло. Взбиваем. Тесто для банановых панкейков должно быть средней густоты, почти как на оладьи, но гуще, чем на блины.

**Шаг 6**

Разогреваем сухую сковороду с тефлоновым покрытием на среднем огне пару минут. Вливаем порцию теста в центр сковороды, чтобы образовался круглый блинчик диаметром 10 см и жарим на среднем огне около 2-х минут.

**Шаг 7**

Как только образуются пузырьки на поверхности теста, а блинчик подрумянится снизу, переворачиваем. Жарим ещё 1-2 минуты до готовности.

**Шаг 8**

Приготовленные банановые панкейки складываем в стопочку и посыпаем сахарной пудрой.

**Шаг 9**

Они получились очень вкусные, пышные, нежные, мягкие, ароматные и в меру сладкие. Панкейки хорошо подавать тёплыми на завтрак или полдник.

Приятного аппетита!