

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

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

## Sastojci

170 g Bio Zone zobenih pahuljica  
300 ml Bio Zone 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

## Nutritivne vrijednosti

## 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