

بان كيك بالموز والعسل

المقادير :

- بيضتين
- موزة ناضجة بشكل جيد
- كوب ونصف طحين
- كوب حليب
- نصف كوب زبدة
- ملعقتين عسل
- ملعقة صغيرة خميرة
- القليل من الملح

طريقة التحضير :

- قومي بنخل الطحين مع الخميرة واتركيه جانبا.
- قومي بتقشير الموزة وإهرسيها جيدا بواسطة الشوكة.
- أضيفي للموزة البيضتين والملح وإخلطي حتى يمتزج البيض مع الموز، بعدها أضيفي الزبدة والحليب وإخلطي مرة أخرى.
- بعد ذلك، أضيفي العسل والطحين المنخول مع الخميرة وإخلطي جيدا. أتركي هذا الخليط جانبا لمدة 10 دقائق.
- سخني مقلاة مضادة للإلتصاق وضعي فيها كمية من الخليط بشكل دائري، وأتركي الفطيرة حتى تنضج من الجهة الأولى ثم إقلبها بلطف الى الجهة الثانية. وإستمرري بنفس الطريقة حتى تنهي خبز كل الفطائر.
- قدمي فطائر البان كيك مع العسل وزيني الطبق بدوائر الموز.

الف صحة !