

Banaaniletut

Helppo välipalaresepti. Banaaniletut ovat maidottomia ja ne sopivat hyvin myös gluteenittomaan ruokavalioon, sillä ne eivät sisällä lainkaan jauhoja.

2 annosta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Banaaniletut (8 pientä tai 2 isoa lettua):

- 1 kpl Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa
- 2 kpl kypsää banaania
- 2 kpl kananmunaa
- suolaa

Viillä vaniljatanko auki pituussuunnasta ja raaputa sen sisällä olevat vaniljan siemenet talteen. Sekoita kaikki ohjeen aineet yhteen esimerkiksi sauvasekoittimella.

Kuumenna paistinpannu ja voitele sen pinta kookosöljyllä. Kaada lettutaikinaa pannulle. Paista miedolla lämmöllä. Käännä lettu ympäri vasta kun sen reunat ovat alkaneet hyytyä melko pitkältä matkalta.

Tarjoile tuoreiden marjojen kanssa.