

Блинчики с бананом (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2-3 порции:

молоко – 200 мл,
пшеничная мука – 75 г,
яйцо – 2 шт.,
белый сахар – 30 г,
сливочное масло – 20 г,
банан – 2 шт.,
взбитые сливки – по вкусу.



1. Взбить яйца и сахар до однородной массы. Добавить к ним молоко и снова перемешать до однородной массы.
2. Просеять в емкость с яично-молочной массой муку и еще раз все перемешать до образования жидкого теста без комочков.
3. Растопить на водяной бане сливочное масло и вылить его в тесто, еще раз его перемешать. Если тесто получилось жидковатым, то можно добавить муки или поместить тесто в холодильник на 30 минут.
4. Из получившегося теста выпечь тонкие блинчики. На разогретую сковороду, желательно с антипригарным покрытием, предварительно смазанную совсем чуть-чуть (и только для первого блинчика) растительным маслом, налить порцию теста, с таким расчетом, чтобы тесто растеклось по всей поверхности сковороды, и выпечь тонкий блинчик, причем только с одной стороны. Почему с одной стороны? А чтобы вторая сторона, гладкая, которую не жарили, оказалась снаружи, после того как Вы в блинчик банан завернете. На вкус не влияет никак, но так эстетика. С оставшимся тестом проделать то же самое. Готовые блинчики сложить стопочкой и дать им остыть.
5. Почистить бананы и нарезать их на кусочки, по количеству блинчиков.
6. Положить блинчик жареной стороной кверху, выложить на него взбитых сливок (а сколько не жалко!).
7. На сливки положить кусочек банана, и сверху еще взбитых сливок.
8. Завернуть в блинчик получившуюся композицию, как обычный блинчик с начинкой. С остальными блинчиками проделать то же самое.
9. Можно сразу угощаться плодами труда своего, а можно поставить на 15 минут в холодильник тарелку с блинчиками. Подавать к чаю или кофе.