

רכיבים:

$\frac{3}{4}$ כוס קמח

3 כפות סוכ (אפשר חום)

1 כף תמצית וניל

$\frac{1}{4}$ כפית אבקת אפיה

1 ביצה

2 כפות חלב

$\frac{1}{4}$ כוס סודה

אופן ההכנה:

1. לערבב את כל החומרים לבלילה אחידה וחלקה. המרקם צריך להיות מעט דליל יותר מזה של פנקייק.

2. לקלף את הבננה. לטבול בקמח ואחר כך בבליילה. להטיל מיד לשמן המחומם - בזהירות!

3. לטגן עד הזהבה. להוציא ולהניח על נייר סופג.

להגיש עם סירופ מייפל או קרמל, וגלידה.