

# Naleśniki z budyniem bananowym

Bananowe naleśniki z budyniem i borówkami

8 porcji



łatwy

20 Min.



## Składniki:

### Budyń:

500 ml mleka  
1 opak. Budyniu smak bananowy  
Dr. Oetkera  
2 łyżki cukru

### Ciasto:

3 szt. jajek  
150 g mąki  
250 ml mleka  
50 g masła (rozpuszczonego)  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g  
Dr. Oetkera  
1 szczypta soli

### Do dekoracji:

100 g borówek amerykańskich  
20 g cukru pudru

## 1 Budyń:

Z 500 ml zimnego mleka odlej ćwierć szklanki i rozmieszaj w nim zawartość torebki dodając cukier. Pozostałe mleko zagotuj. Do gotującego się mleka wlej rozmieszany proszek z cukrem i ciągle mieszając, zagotuj. Gotowy budyń odstaw.

## 2 Ciasto naleśnikowe:

Wszystkie składniki na naleśniki wymieszaj razem, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Na rozgrzanej patelni smaż naleśniki z obydwu stron, aż do zarumienienia.

## 3 Dekorowanie:

Na każdy naleśnik nakładaj po ok. 3 łyżki budyniu, składaj na pół i jeszcze raz na pół. Podawaj ciepłe z cukrem pudrem i borówkami.