PANCAKES BANANE ET CARAMEL SALÉ



Ingrédients Menù

20 g Caramello Salato (Caramel Salé) - D60X

50 g Pancakes et Gaufres - DR1X

50 g Préparation en poudre pour crème cheesecake - L40X

5 g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X

q.s. Flower Mix Blu (Mélange de fleurs bleues) - 1254

Ingrédients

70 g Lait (pour le pancakes)

20 g Lait (pour le crème cheesecake)

25 g Banane

15 g Bananito

q.s. Cacao amer

20 g Créme

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 1 personne

Mixer les bananes avec le lait dans un verre. Pendant ce temps, mettre la préparation en poudre pour pancakes dans un bol, verser le smoothie lait-bananes et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser le mélange sur la plaque et faire cuire les pancakes. Préparer la crème de cheesecake en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Dans une assiette, alterner la crème de cheesecake avec un pancake à la banane. Décorer avec un quart de bananito et compléter avec le caramel salé, les éclats de pistaches vertes, une pincée de cacao et une fleur bleue.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)