

花生酱香蕉煎饼

准备时间: 10 分钟s

烹饪时间: 20 分钟s

份量: 4

所需食材

- 2 根香蕉
- 2 个鸡蛋
- 1/4 杯花生酱
- 1 杯燕麦片
- 1 杯牛奶
- 1/4 茶匙盐
- 2 汤匙黄油

制备方法

1. 在一个大碗中将香蕉捣成泥，直到光滑。加入鸡蛋和花生酱搅拌均匀，然后加入剩余的食材，制成煎饼糊。将平底锅加热至中火，加入一小块黄油和一勺面糊。摊平形成均匀的一层。
2. 煮约 2-3 分钟，直到面糊顶部开始冒出气泡。翻面，煮至另一面金黄，约 1-2 分钟。
3. 注意：用您喜欢的配料（如香蕉片、浆果和枫糖浆）装饰煎饼。

