

# Palačinke z bananami in Nutello iz pečice



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

## Priprava:

Za **palačinke z bananami in Nutello iz pečice** najprej olupimo in z vilico zmečkamo banane. Vmešamo Nutello in lešnike. Maskarpone dobro zmešamo z jajcem in sladkorjev v prahu. Palačinke spečemo v ponvi z nekaj masla.

Palačinke premažemo z bananino maso, zvijemo in narežemo na večje kose. Položimo v pekač in po palačinkah porazdelimo še mascarponejevo kremo. Pečemo pri 170°C pribl. 40 minut.

**Palačinke z bananami in Nutello iz pečice** takoj postrežemo.

## Nasvet:

**Palačinke z bananami in Nutello** lahko po želji še potresemo s sladkorjem v prahu.

**Čas priprave:** 30 do 60 min  
**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar  
**Vrsta menija:** topla sladica , otroške jedi , torte in pecivo  
**Lastnosti:** vegetarijansko

## Sestavine za 4 porcije:

- 2 banani
- 2 žlici Nutelle
- 20 g lešnikov (nasekljanih)
- 200 g maskarponeja
- 1 jajce
- 1 žlica sladkorja v prahu

## Za testo:

- 250 ml mleka
- 150 g moke
- 2 jajci
- 1 žlica sladkorja