



✂ Breakfast ⌚ 30 min

## Bunny pancake con banana Chiquita

Rendi divertente il momento della colazione con questi bunny pancake alla banana sani e simpatici.

1

Versare la farina in una ciotola grande e unire le uova. Aggiungere zucchero e sale, quindi unire gradualmente il latte fino a ottenere una consistenza spessa ma omogenea. Ungere una padella grande con olio vegetale e metterla a fuoco medio.

2

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

4 heaped tbsp farina integrale  
2 uova  
1 tbsp zucchero semolato  
1 tsp sale marino fino  
3/4 cup latte  
3/4 cup mirtilli  
4 banana Chiquita  
olio vegetale  
1 cup fragole  
1 lampone

### VALORI NUTRIZIONALI PER PERSONA

290 kcal Calorie  
11.1g Grassi  
2.0g Saturi  
44.4g Carboidrati  
24.3g Zuccheri  
5.4g fibra  
7.3g Proteine  
1.6g Sale

Aggiungere un cucchiaino di impasto e fare un movimento a vortice per creare una piccola rondella. Direttamente sotto di essa, e sovrapponendo leggermente, creare con un cucchiaino una rondella più grande di impasto per ottenere il corpo del coniglietto. Lasciare che i pancake si cuociano fino a quando l'impasto non è uniformemente dorato, quindi rigirarli e lasciar cuocere l'altro lato. Ripetere con l'impasto rimanente e mantenere i bunny pancake al caldo su un piatto coperto di carta stagnola. Nel frattempo, tagliare le fragole a quarti e decorare la parte inferiore dei piatti da portata in modo da ottenere l'erba, cosparsa di mirtillo, lasciando da parte 8 mirtillo per gli occhi del coniglietto. Posizionare i bunny pancake sopra le fragole.

3

Tagliare a metà ogni banana Chiquita. Con una metà, tagliare strisce lunghe di banana Chiquita per farle sembrare i baffetti e triangolini che assomiglino ai denti del coniglietto. Con l'altra metà, tagliare in verticale per riprodurre le due orecchie lunghe. Utilizzarle per decorare il pancake insieme al naso di lamponi e agli occhi di mirtillo. **SUGGERIMENTO:** Servire a piacere con sciroppo d'acero.