

**SUGGERIMENTO:** preparate i pancakes con il preparato per dolci, Art. 93261.



## Burger per la colazione con pancake con tofu affumicato

Per 10 sandwich:

.....  
**20 pancakes, art. 1301**  
**750 g tofu affumicato, sbriciolato**  
**150 g arachidi**  
**6 banane**  
**6 cucchiari di salsa di soia**  
**6 cucchiari di pasta di sesamo**  
**200 g burro di arachidi**  
**2 spicchi d'aglio**  
**3 pomodori a dadini**  
**1 insalata iceberg, tagliata a strisce**  
**1 ½ cetriolo a fette**  
**2 cipolle rosse**  
**150 g farina**  
**3 cucchiari senape**  
**zucchero, sale e pepe**  
 .....

- ❶ Faire caraméliser le sucre dans une. Tagliare una banana e ½, le cipolle e le arachidi. Mescolare la farina, la senape, la salsa di soia, la pasta di sesamo, tofu affumicato, sale e pepe e formare 10 burger. Infarinarli e friggerli in olio.
- ❷ Caramellare lo zucchero in una padella, tagliare il resto delle banane, unirle allo zucchero caramellato e metterle da parte.
- ❸ Riscaldare i pancake ed imburrarli con il burro d'arachidi. Aggiungere ai pancake l'insalata, i pomodori, i cetrioli, burger, banane caramellate e chiudere con un secondo pancake. Poêle, couper le reste des bananes en tranches, les mélanger au sucre caramélisé et réserver.