

**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 cucchiaini di salsa di soia  
6 cucchiaini 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 cucchiaini 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.