Amerykańskie pancake’sy

Miałam okazje być w USA parę razy i bardzo ciężko było mi przyzwyczaić się do tych słodkich śniadań.
Mnóstwo bitej śmietany, truskawek, jagód, czekolady, syropu klonowego, gofrów i właśnie pancake’sów.
Chodząc tam do szkoły spotkałam się ze śmiechem znajomych gdy podczas lunchu wyciągnęłam z torby kanapkę z szynka i serem. U nich jeśli nie pizza to bułki z masłem orzechowym i dżemem.
Dzisiaj pozwolimy sobie na coś bardzo amerykańskiego i bardzo słodkiego.

PANCAKES’Y

(przepis prosto z TEXASU)

Przelicznik kulinarny

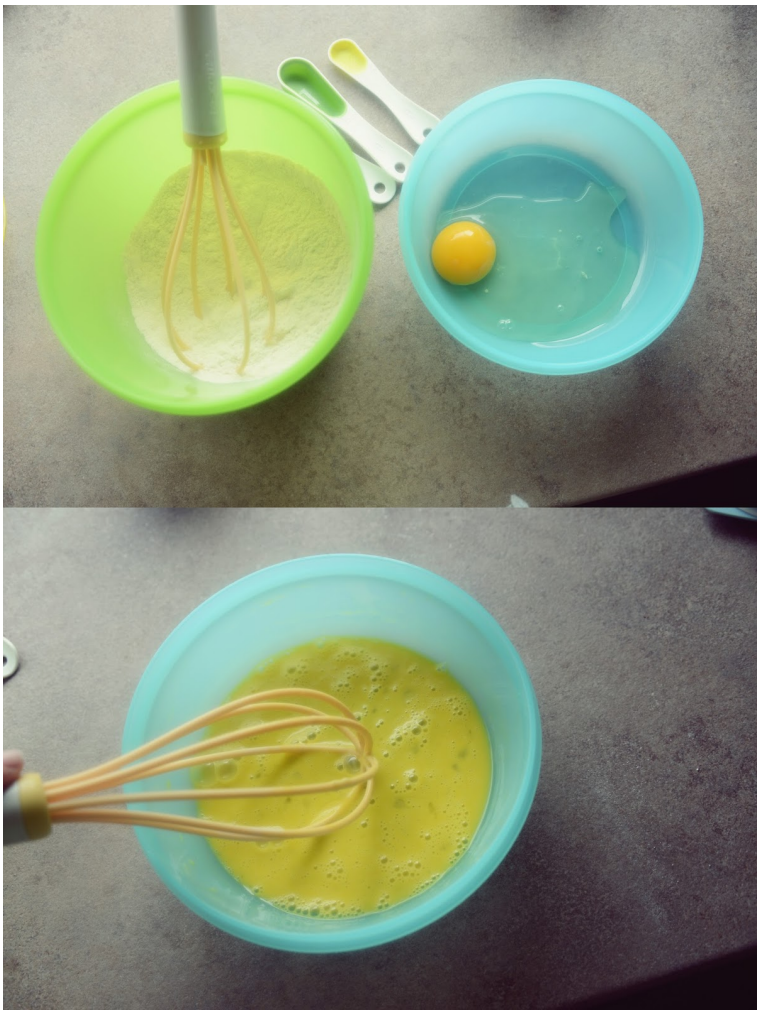
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki :
szklanka mąki
5/6 szklanki mleka (odrobinę mniej niż maki)
łyżeczka proszku do pieczenia
łyżeczka sody
łyżka (a nawet dwie czy trzy im więcej tym lepiej) cukru
jajko
1/4 kostki roztopionego masła(do masy)
1/4 kostki zimnego masła pokrojonego w kostki do dekoracji
Truskawki
Syrop klonowy
(oczywiście dodatki są całkowicie dowolne może być to cukier puder, dżem czy cudowna nutella)

Zaczynamy :

Wrzucamy wszystko do miski

jajko osobno roztrzepujemy



Roztrzepane jajko dodajemy do suchej masy i dodajemy mleko .

Mieszamy mieszamy mieszamy

Ciasto gotowe !

Patelnię dobrze rozgrzewamy i dodajemy bardzo małą ilość tłuszczu .
Smażymy piękne, okrąglutkie naleśniki .

Układamy zamek z placuszków, dodajemy masełko na szczyt i polewamy syropem<3

Om nom nom nom nom

SMACZNEGO !