

Amerykańskie pancake'sy

Miałam okazję 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, okrągłutkie naleśniki .



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

Om nom nom nom nom

SMACZNEGO !



