

Amerykańskie pancake'sy

Miałam okazję być w USA parę razy i bardzo ciężko było mi przyzwyczać 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 !



Tak na zachętę ... Muffinki z truskawkami i polewą czekoladową

Zaczę od czegoś co sprawia mi ogromną przyjemność.

Ubóstwiam stać w kuchni w fartuchu i tworzyć coś przepysznego...

Nie zawsze pięknego ale z pewnością smacznego. Na początek coś czego robienie zajmuje małą chwilę, nie wymaga dużej ilości składników i do mieszania potrzebna jest tylko zwykła łyżka.

Cudowne muffinki nadziane truskawką, oblane czekoladą.

Przelicznik kulinarny

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

Składniki :

Niecała szklanka:

mleka

cukru

roztopionego (wystudzonego) masła<3

2 jajka

łyżeczka sody

łyżeczka proszku do pieczenia

2 szklanki mąki



Dodatkowo

truskawki

9 kostek gorzkiej czekolady



Zaczynamy:

Wrzucamy składniki do miski
mieszamy mieszamy mieszamy



aż powstanie płynna masa
nie przejmujemy się grudkami...
w niczym nam to nie przeszkadza.

Wlewamy do foremek(3/4 wysokości).
Wkładamy do masy po jednej truskawce.
Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180°C



Wyciągamy jak już będą już złociste.
Roztapiamy czekoladę w kąpieli wodnej
(ja częściej wrzucam po prostu do mikrofal, tylko pamiętajmy
o częstym mieszaniu,
aby czekolada się nie spaliła)
I robimy kizi-mizi widelcem po muffinkach ...



Pozwalamy im troszeńkę odpocząć
po czym zjadamy wszystkie jedna po drugiej...

SMACZNEGO !!!

