

PANKEJKI z sosem z białej czekolady i pomarańczy



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

placki

mąka	2 szklanki
jajko	2 sztuki
mleko	1,5 szklanki
masło	75 gram
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier	3 łyżeczki
sól	1 szczypta

sos

biała czekolada	100 gram
sok pomarańczowy	1/2 sztuki
skórka pomarańczowa	1 sztuka
żurawina suszona	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

placki:

Wsypujemy do miski wszystkie składniki suche, mieszamy a następnie dodajemy składniki mokre (masło trzeba rozpuścić i przestudzić) i miksujemy. Z otrzymanego ciasta smażymy na rozgrzanej patelni placki.

sos:

Czekoladę rozpuszczamy z sokiem pomarańczowym (najlepiej w kąpielii wodnej), dodajemy otartą skórkę z pomarańczy. Sosem polewamy pankejki i posypujemy żurawiną.