

## Pancakes z dyni



### IWONADD



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	250 ml
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka</b>	200 g
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>cukier trzcinowy</b>	2-3 łyżki
<b>cynamon Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>chili</b>	szczypta
<b>sól</b>	szczypta
<b>olej</b>	1 łyżka+do smażenia
<b>Imbir mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>puree</b>	250 z dyni

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W jednym naczyniu wymieszać wszystkie mokre składniki: puree z dyni\*, mleko,jajko, olej, w drugim naczyniu wszystkie suche składniki: mąka,cukier,sól,przyprawy,proszek do pieczenia;
- 2.Suche składniki dodawać do mokrych cały czas mieszając, aż do uzyskania jednolitej masy naleśnikowej;
- 3.Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oleju, chochelką nabierać ciasto naleśnikowe, wlać na środek patelni.Smażyć do zarumienienia każdej ze stron;
- 4.Podawać ciepłe z cukrem pudrem lub syropem klonowym;

\*dynie pokroić w plastry i piec przez ok 1h w temp. 200 stopni, następnie zmiksować blenderem