

Pancakes na kefirze



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
kefir	2 szklanki
mleko	0,5 szklanki
jajko	3 małe szt.
masło miękkie	50 g
cukier trzcinowy	2 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 duża szczypta
masło klarowane	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak krok po kroku przygotować pancakes na kefirze?

Do miski wlewamy mleko, kefir oraz wbijamy jajka i energicznie mieszamy. Następnie dodajemy masło, sól, cukier trzcinowy, mąkę przesianą z sodą oraz proszkiem do pieczenia i ponownie mieszamy lub miksujemy na jednolitą i gładką masę.

Porcje masy wlewamy na patelnię wysmarowaną masłem klarowanym i smażymy z obu stron na rumiany kolor.

Naleśniki przekładamy na drugą stronę, gdy na powierzchni zaczną tworzyć się pęcherzyki powietrza.

Naleśniki świetnie komponują się z masłem orzechowym, syropem klonowym i owocami. Życzę smacznego! :)