



PANCAKES Z RÓŻOWYM MUSEM OWOCOWYM

Ekspresowe i ultra lekkie pancakes z różowym jogurtem! Idealny przepis dla dzieci i osób uwielbiających kolor na swoim talerzu!

Składniki

- 120 g mąki pszennej bądź orkiszowej,
- 250 g kefiru,
- 1 jajko,
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej,
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 2 łyżeczki syropu klonowego,
- 2 łyżki oleju.

Kremowy serek

- 200 g naturalnego serka homogenizowanego,
- ok. 2 łyżek syropu klonowego,
- cytryna,
- 1 koktajl Crispy Natural.

Wykonanie

W misce dokładnie wymieszaj: kefir, jajko oraz olej. Stopniowo dodawaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, a także syrop klonowy. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj. Smaż pancakes na rozgrzanej patelni używając jak najmniejszej ilości tłuszczu. W miseczce wymieszaj serek homogenizowany z koktajlem Crispy Natural, wedle uznania dodaj syrop klonowy oraz odrobinę soku z cytryny. Do pancakes warto przygotować również jagodową konfiturę. W tym celu umieść w rondelku 300 g jagód, dodaj dwie łyżki wody i podgrzewaj na wolnym ogniu. Dla zagęszczenia dodaj 4g mąki ziemniaczanej - rozpuszczonej w 25 ml zimnej wody i zagotuj. Do smaku możesz dodać także syrop klonowy i cukier waniliowy. Na dnie talerza rozsmaruj konfiturę jagodową, a następnie ułóż usmażone pancakes - jeden na drugim, przekładając je kremowym serkiem.

SMACZNEGO!