



przepisy.pl

Amerykańskie naleśniki (pancakes)



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko
- mąka pszenna - 2 szklanki
- jaja - 2 sztuki
- roztopione masło - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- cukier - 3 łyżki
- syrop klonowy - 150 mililitrów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżeczek
- olej - 80 mililitrów
- masło do smażenia - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jaja, mąkę, roztopione masło, proszek do pieczenia, cukier i mleko wymieszaj dokładnie odstaw na kilkanaście minut.
2. Następnie na patelni rozgrzej odpowiednią porcję oleju z masłem i smaż małe, okrągłe placuszki o średnicy 10 centymetrów.
3. Przewracaj placki na drugą stronę tak, aby były złoto-brązowe. Możesz przykryć patelnię i smażyć powoli przez 10 minut.
4. Gotowe placki podawaj posypane cynamonem i polane syropem klonowym. Możesz również użyć ulubionych dodatków.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl