



# JESIENNE PANCAKES Z DYNIĄ I CYNAMONEM

ŚNIADANIA

*Naleśniki to standardowe śniadanie w weekend. Po pierwsze mała uwielbia mieszać wszystko w dużej misce, po drugie pięknie pachnie w domu, a po trzecie są po prostu pyszne. Dzisiaj w wersji jesiennej z dynia i cynamonem.*



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
5 MINUT



CZAS  
SMAZENIA  
15 MINUT



PORCJE  
15 SZTUK

J E S I E N N E  
P A N C A K E S   Z   D Y N I Ą   I   C Y N A M O N E M

---

S K Ł A D N I K I

1 szklanka puree z dyni  
2 łyżki jogurtu  
1 i 1/3 szklanki mąki (u nas  
orkiszowa wymieszana z  
pszenną pełnoziarnistą)  
2 jajka  
1 łyżka miodu  
1 łyżka roztopionego masła  
3-4 łyżki ulubionego mleka  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 łyżeczka cynamonu  
1/2 łyżeczki kurkumy  
szczypta soli

P R Z Y G O T O W A N I E

- W dużej misce wymieszaj ostudzone puree z dyni z jogurtem, jajkami, masłem, mlekiem i olejem.
- Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i solą. Dodaj do mieszanki z dynią. Wymieszaj na jednolitą masę. Powinna być gęstsza niż tradycyjne pancakes.
- Patelnię rozgrzej na małym ogniu, posmaruj małą ilością oleju/oliwy do smażenia.
- Na patelnię nakładaj łyżką małe ilości ciasta, w zależności jakie duże naleśniki chcesz otrzymać. Mniejsze łatwiej przewrócić :)
- Naleśniki piecz do momentu aż wyrosną i będą miały ładny złoto-brązowy kolor. Za każdym razem pozbądź się z patelni pozostałości.
- Placki podaj z ulubionymi dodatkami. Poniżej nasza propozycja.

*Jesienne pancakes z dynią i cynamonem podawaj z ulubionymi owocami, powidłem śliwkowym, masłem orzechowym, orzechami, syropem klonowym lub miodem.*

*Jeśli będziesz przygotowywać jesienne pancakes z dynią i cynamonem z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:*

**#kropipi**  
**#platki\_z\_mlekiem\_foodblog.**

*Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.*

~~~~~  
*Smacznego*