Pancakes z owocami

czas przygotowania: **25 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 250 g
- mleko - 300 ml
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- masło - 30 g
- Proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- Cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżeczka
- sól - szczypta

SYROP OWOCOWY:

- czerwone owoce (truskawki, maliny, porzeczki) - 250 g
- cukier - 150 g

KREM:

- Śnieżka bita śmietana Gellwe - 1 opakowanie
- mleko 3,2 % - 200 ml

DODATKOWO:

- owoce do dekoracji - wedle uznania
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - do oprószenia

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Masło roztop. W misce miksera wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, jajka, mleko i stopione masło (ciasto powinno być dość gęste). Odstaw na 10 minut.
2. Małą teflonową patelenkę rozgrzej. Na patelnie wylewaj łyżką wazową porcje ciasta i smaż z obu stron na rumiano.
3. Przygotuj syrop. Owoce umyj, rozgnieć widelcem lub drobno posiekaj i zasyp cukrem. Przełóż do rondla i gotuj ok. 5 minut. Wystudź.
4. Przygotuj krem. Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko, wsyp Śnieżkę i ubijaj mikserem na najwyższych obrotach przez 4-5 minut.
5. Usmażone pancakes polej syropem owocowym i podawaj z kremem i owocami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Pancakes z owocami

Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g