



Pancakes z owocami

Czas przygotowania: **25 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Śnieżka
Kakao Extra Ciemne
Proszek do pieczenia 15g
Cukier wanilinowy 15g

Składniki

CIASTO - składniki
SYROP OWOCOWY - składniki
KREM - składniki
DODATKOWO - składniki
mąka pszenna - 250 g
Proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
sól - szczypta
Cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżeczka
mleko - 300 ml
jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
masło - 30 g
czerwone owoce (truskawki, maliny, porzeczki) - 250 g
cukier - 150 g
Śnieżka bita śmietana Gellwe - 1 opakowanie
mleko 3,2 % - 200 ml
owoce do dekoracji - wedle uznania
Kakao Extra Ciemne Gellwe - do oprószenia

Krok**Opis 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 patelnię rozgrzej. Na patelni wylewaj łyżką wazową porcję 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.