

Græskarpandekager med kanel-smør (inspireret af Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g blødt smør
- 3g kanel
- 200g græskarpuré
- 2 æg
- 50g muscovadosukker eller brunt sukker
- 5g bagepulver
- 120g mel
- 1,5 spiseskefulde kanel
- 0,5 spiseskefuld muskatnød
- 0,5 spiseskefuld ingefær
- 40g smeltet smør
- 80g mælk

Préparation

1. Er du på udkig efter en efterårs morgenmad?
2. Du er kommet til det rette sted med disse græskar pandekager og deres kanel smør.
3. Jeg fik idéen fra serien Gilmore Girls, den ultimative efterårsserie, og jeg elskede resultatet, som helt sikkert vil imponere til dine bruncher i oktober. Jeg brugte den praktiske græskarpuré fra Koro, men du kan også lave din egen puré derhjemme med butternut eller hokkaido, alt efter hvad du foretrækker. Ingredienser :Jeg brugte græskarpuré, kanel og ahornsirup fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
4. Forberedelsestid: 15 minutter + 15 – 20 minutters bagetidTil et dusin pandekager: Kanel smør: blødt smør kanel Lidt vanilleekstrakt eller vaniljepulver Bland det bløde smør med kanel og vanilje.
5. Når smørret er homogent, form det til en stang i plastfolie og lad det hærde i køleskabet.
6. Græskar pandekager: græskarpuré 2 æg muscovadosukker eller brunt sukker bagepulver mel 1,5 spiseskefulde kanel 0,5 spiseskefuld muskatnød 0,5 spiseskefuld ingefær Et nip stødt nellike smeltet smør mælk Pisk æggene med sukkeret og græskarpurén.
7. Tilsæt alle de tørre ingredienser: mel, bagepulver og krydderier.
8. Tilsæt til sidst det smeltede smør og mælken.
9. Gå videre til bagningen: i en varm og let olieret pande, læg en stor spiseskefuld dej.
10. Bag i 1 til 2 minutter, vend pandekagen og afslut bagningen på den anden side.
11. Fortsæt indtil dejen er opbrugt.
12. Server pandekagerne varme med ahornsirup og kanel smør, og nyd dem!