

Pumpkin-pankokoj kun cinamo-butero (la Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g da butero pomade
- 3g da cinamo
- 200g da kukurba pureo
- 2 ovoj
- 50g da vergeoise a muscovado sukero
- 5g da levuro
- 120g da faruno
- 1,5 kuleroj da cinamo
- 0,5 kuleroj da muskato
- 0,5 kuleroj da zingibro
- 40g da fandita butero
- 80g da lakto

Préparation

1. u vi ser as a tunman on?
2. Vi estas en la ŝtata loko, kun ĉi tiuj pankukoj el kukurbo kaj ilia cinama butero.
3. Mi prenis la ideon el la serio Gilmore Girls, la serio de a tuno par excellence, kaj mi ĉatis la rezulton, kiu devus fari ŝian efikon por viaj brunch'oj en oktobro. Mi uzis la tre praktikan kukurba pureon de Koro, sed vi ankaŭ povas fari vian propran pureon hejme kun butternut a potimarron la viaj preferoj. Ingrediencoj :Mi uzis la kukurba pureon, la cinamon kaj la siropon de eriko de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliate).
4. Preparotempo : 15 minutoj + 15 – 20 minutoj da kuiradoPor dek du pankukoj : Cinamo butero : da butero pomade da cinamo lom da vanila ekstrakto a vanila pulvoro Miksu la pomadan buteron kun la cinamo kaj la vanilo.
5. Kiam la butero estas homogena, formu boudinon en plasto kaj metu ĝin en la fridujon por malvarmigi.
6. Pankukoj el kukurbo : da kukurba pureo 2 ovoj da vergeoise a muscovado sukero da levuro da faruno 1,5 kuleroj da cinamo 0,5 kuleroj da muskato 0,5 kuleroj da zingibro lom da muelita karafilo da fandita butero da lakto Batali la ovojn kun la sukero kaj la kukurba pureo.
7. Aldonu ĉiujn pulvoro: la farunon, la levuron kaj la spicojn.
8. Fine aldonu la fanditan buteron kaj la lakton.
9. Pasu al la kuirado: en varmigita kaj iomete oleita pato, metu grandan kulero da pasto.
10. Kuiru dum 1 ĝis 2 minutoj, poste turnu la pankukon kaj finu la kuiradon de la alia flanko.
11. Da rigu ĉi la pasto estas el erpita.
12. Servu la pankukojn ankoraŭ varmajn kun siropo de eriko kaj cinama butero, kaj ĉuu!