

Pancakes de calabaza y mantequilla de canela (inspirados en Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g de mantequilla a temperatura ambiente
- 3g de canela
- 200g de puré de calabaza
- 2 huevos
- 50g de azúcar moreno o azúcar muscovado
- 5g de levadura química
- 120g de harina
- 1,5 cucharadas de canela
- 0,5 cucharadas de nuez moscada
- 0,5 cucharadas de jengibre
- 40g de mantequilla derretida
- 80g de leche

Préparation

1. ¿Buscando un desayuno otoñal?
2. Estás en el lugar correcto, con estos pancakes de calabaza y su mantequilla aromatizada con canela.
3. Tomé la idea de la serie Gilmore Girls, la serie otoñal por excelencia, y me encantó el resultado, que debería causar sensación en tus brunchs de octubre. Utilicé el puré de calabaza muy práctico de Koro, pero también puedes hacer tu puré casero con butternut o calabaza moscada según tus preferencias. Ingredientes: Utilicé el puré de calabaza, la canela y el sirope de arce de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 15 minutos + 15 – 20 minutos de cocción. Para una docena de pancakes: Mantequilla con canela: de mantequilla a temperatura ambiente de canela. Un poco de extracto de vainilla o polvo de vainilla. Mezcla la mantequilla a temperatura ambiente con la canela y la vainilla.
5. Cuando la mantequilla esté homogénea, forma un cilindro con film transparente y déjalo enfriar en el refrigerador.
6. Pancakes de calabaza: de puré de calabaza 2 huevos de azúcar moreno o azúcar muscovado de levadura química de harina 1,5 cucharadas de canela 0,5 cucharadas de nuez moscada 0,5 cucharadas de jengibre. Una pizca de clavo molido de mantequilla derretida de leche. Bate los huevos con el azúcar y el puré de calabaza.
7. Agrega todos los polvos: la harina, la levadura y las especias.
8. Finalmente, agrega la mantequilla derretida y la leche.
9. Pasa a la cocción: en una sartén caliente y ligeramente engrasada, coloca una cucharada grande de masa.
10. Cocina durante 1 a 2 minutos y luego voltea el pancake y termina de cocinar por el otro lado.
11. Continúa hasta agotar la masa.
12. Sirve los pancakes aún calientes con sirope de arce y mantequilla de canela, ¡y disfruta!