

Kurpitsapannukakut ja kanelivoi (Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g pehmeää voita
- 3g kanelia
- 200g kurpitsasosetta
- 2 munaa
- 50g muscovadosokeria tai fariinisokeria
- 5g leivinjauhetta
- 120g jauhoja
- 1,5 ruokalusikallista kanelia
- 0,5 ruokalusikallista muskottipähkinää
- 0,5 ruokalusikallista inkivääriä
- 40g sulatettua voita
- 80g maitoa

Préparation

1. Syksyisen aamupalan etsiminen?
2. Olet oikeassa paikassa, näiden kurpitsapannukakujen ja kanelivoin kanssa.
3. Otin idean Gilmore Girls -sarjasta, syksyn sarjasta, ja rakastin lopputulosta, joka varmasti tekee vaikutuksen lokakuun brunssillesi Käytin Koro:n erittäin kätevää kurpitsasosetta, mutta voit myös tehdä oman sosettasi butternut-kurpitsasta tai potimarronista mieltymystesi mukaan Raaka-aineet :Käytin kurpitsasosetta, kanelia ja vaahterasiirappia Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
4. Valmistusaika: 15 minuuttia + 15 – 20 minuuttia kypsennystäYhdeksän pannukakkua varten: Kanelivoi: pehmeää voita kanelia Pieni määrä vaniljaekstraktia tai vaniljajauhetta Sekoita pehmeä voi kanelin ja vaniljan kanssa.
5. Kun voi on tasaista, muotoile siitä tanko kelmuun ja laita se kovettumaan jääkaappiin.
6. Kurpitsapannukakut: kurpitsasosetta 2 munaa muscovadosokeria tai fariinisokeria leivinjauhetta jauhoja 1,5 ruokalusikallista kanelia 0,5 ruokalusikallista muskottipähkinää 0,5 ruokalusikallista inkivääriä Ripaus jauhetta neilikkaa sulatettua voita maitoa Vatkaa munat sokerin ja kurpitsasoseen kanssa.
7. Lisää kaikki jauheet: jauhot, leivinjauhe ja mausteet.
8. Lisää lopuksi sulatettu voi ja maito.
9. Siirry kypsentämiseen: kuumassa ja kevyesti öljytyssä pannussa, laita iso ruokalusikallinen taikinaa.
10. Kypsennä 1-2 minuuttia, käännä pannukakku ja viimeistele kypsennys toiselta puolelta.
11. Jatka taikinan loppuun asti.
12. Tarjoile pannukakut vielä lämpiminä vaahterasiirapin ja kanelivoin kanssa, ja nauti!