

Pancake Labu & Mentega Kayu Manis (berdasarkan Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g mentega lunak
- 3g kayu manis
- 200g pure labu
- 2 telur
- 50g gula merah atau gula muscovado
- 5g baking powder
- 120g tepung
- 1,5 sendok makan kayu manis
- 0,5 sendok makan pala
- 0,5 sendok makan jahe
- 40g mentega leleh
- 80g susu

Préparation

1. Mencari sarapan musim gugur yang kecil?
2. Anda berada di tempat yang tepat, dengan pancake labu ini dan mentega beraroma kayu manis.
3. Saya mendapatkan ide ini dari serial Gilmore Girls, serial yang sempurna untuk musim gugur, dan saya sangat menyukai hasilnya, yang pasti akan menarik perhatian untuk brunch Anda di bulan Oktober. Saya menggunakan pure labu yang sangat praktis dari Koro tetapi Anda juga bisa membuat pure sendiri dengan butternut atau potimarron sesuai preferensi Anda. Bahan-bahan :Saya menggunakan pure labu, kayu manis, dan sirup maple dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 15 menit + 15 – 20 menit memasakUntuk selusin pancake: Mentega kayu manis: mentega lunak kayu manis Sedikit ekstrak vanili atau bubuk vanili Campurkan mentega lunak dengan kayu manis dan vanili.
5. Ketika mentega sudah merata, bentuk menjadi silinder dalam plastik pembungkus dan dinginkan di lemari es.
6. Pancake labu: pure labu 2 telur gula merah atau gula muscovado baking powder tepung 1,5 sendok makan kayu manis 0,5 sendok makan pala 0,5 sendok makan jahe Sejumpt cengkeh bubuk mentega leleh susu Kocok telur dengan gula dan pure labu.
7. Tambahkan semua bahan kering: tepung, baking powder, dan rempah-rempah.
8. Akhirnya tambahkan mentega leleh dan susu.
9. Lanjutkan memasak: dalam wajan yang panas dan sedikit berminyak, letakkan satu sendok besar adonan.
10. Masak selama 1 hingga 2 menit lalu balik pancake dan selesaikan memasak di sisi lainnya.
11. Lanjutkan hingga adonan habis.
12. Sajikan pancake selagi panas dengan sirup maple dan mentega kayu manis, dan nikmati!