

Pancakes alla zucca e burro di cannella (ispirato a Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g di burro a pomata
- 3g di cannella
- 200g di purea di zucca
- 2 uova
- 50g di zucchero di canna o zucchero muscovado
- 5g di lievito in polvere
- 120g di farina
- 1,5 cucchiaini di cannella
- 0,5 cucchiaino di noce moscata
- 0,5 cucchiaino di zenzero
- 40g di burro fuso
- 80g di latte

Préparation

1. Sei alla ricerca di una colazione autunnale?
2. Sei nel posto giusto, con questi pancake di zucca e il loro burro aromatizzato alla cannella.
3. Ho preso l'idea dalla serie Gilmore Girls, la serie autunnale per eccellenza, e ho adorato il risultato, che dovrebbe fare il suo effetto per i tuoi brunch di ottobre. Ho utilizzato la purea di zucca molto pratica di Koro, ma puoi anche fare la tua purea in casa con il butternut o il potimarron a seconda delle tue preferenze.
Ingredienti :Ho utilizzato la purea di zucca, la cannella e lo sciroppo d'acero di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 15 minuti + 15 – 20 minuti di cotturaPer una dozzina di pancake : Burro alla cannella : di burro a pomata di cannella Un po' di estratto di vaniglia o polvere di vaniglia Mescola il burro a pomata con la cannella e la vaniglia.
5. Quando il burro è omogeneo, forma un salsicciotto con la pellicola trasparente e mettilo a indurire in frigorifero.
6. Pancake di zucca : di purea di zucca 2 uova di zucchero di canna o zucchero muscovado di lievito in polvere di farina 1,5 cucchiaini di cannella 0,5 cucchiaino di noce moscata 0,5 cucchiaino di zenzero Un pizzico di chiodi di garofano macinati di burro fuso di latte Sbatti le uova con lo zucchero e la purea di zucca.
7. Aggiungi tutte le polveri: la farina, il lievito e le spezie.
8. Aggiungi infine il burro fuso e il latte.
9. Passa alla cottura: in una padella calda e leggermente unta, deposita un grosso cucchiaino di impasto.
10. Cuoci per 1-2 minuti, poi gira il pancake e termina la cottura dall'altro lato.
11. Continua fino a esaurimento dell'impasto.
12. Servi i pancake ancora caldi con sciroppo d'acero e burro alla cannella, e goditi!