

Gresskarpannekaker med kanelsmør (basert på Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g mykt smør
- 3g kanel
- 200g gresskarpuré
- 2 egg
- 50g brunt sukker eller muscovadosukker
- 5g bakepulver
- 120g mel
- 1,5 spiseskje kanel
- 0,5 spiseskje muskatnøtt
- 0,5 spiseskje ingefær
- 40g smeltet smør
- 80g melk

Préparation

1. Er du på jakt etter en høstfrokost?
2. Du er på rett sted, med disse pannekakene med gresskar og smør aromatisert med kanel.
3. Jeg fikk ideen fra serien Gilmore Girls, den ultimate høstserien, og jeg elsket resultatet, som bør gjøre inntrykk på brunchene dine i oktober. Jeg brukte den praktiske gresskarpuréen fra Koro, men du kan også lage din egen puré hjemme med butternut eller potimarron etter dine preferanser. Ingredienser: Jeg brukte gresskarpuré, kanel og lønnesirup fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 15 minutter + 15 – 20 minutter steketid. For et dusin pannekaker: Kanel-smør: mykt smør, kanel, Litt vanilleekstrakt eller vaniljepulver. Bland det myke smøret med kanel og vanilje.
5. Når smøret er homogent, form det til en pølse i plastfolie og la det stivne i kjøleskapet.
6. Pannekaker med gresskar: gresskarpuré, 2 egg, brunt sukker eller muscovadosukker, bakepulver, mel, 1,5 spiseskje kanel, 0,5 spiseskje muskatnøtt, 0,5 spiseskje ingefær. En klype malt nellik, smeltet smør, melk. Pisk eggene med sukkeret og gresskarpuréen.
7. Tilsett alle pulverne: melet, bakepulveret og krydderne.
8. Til slutt tilsetter du det smeltede smøret og melken.
9. Gå videre til steking: i en varm og lett oljet panne, legg en stor spiseskje med røre.
10. Stek i 1 til 2 minutter, snu pannekaken og fullfør steking på den andre siden.
11. Fortsett til røren er oppbrukt.
12. Server pannekakene mens de fortsatt er varme med lønnesirup og kanel-smør, og nyt!