

Placki dyniowe z masem cynamonowym (wg Luke'a, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g masła w temperaturze pokojowej
- 3g cynamonu
- 200g puree dyniowego
- 2 jajka
- 50g brązowego cukru lub cukru muscovado
- 5g proszku do pieczenia
- 120g maki
- 1,5 łyżki cynamonu
- 0,5 łyżki gałki muszkatoowej
- 0,5 łyżki imbiru
- 40g roztopionego masła
- 80g mleka

Préparation

1. Szukajcie jesiennej inspiracji?
2. Jesteście w odpowiednim miejscu, z tymi naleśnikami dyniowymi i ich masłem aromatyzowanym cynamonem.
3. Zainspirowałam się tym pomysłem z serialu "Gilmore Girls", idealnego na jesień, i uwielbiam efekt, który powinien zrobić wrażenie na twoich brunchach w październiku. To jest bardzo praktyczne puree dyniowe od Koro, ale możecie też zrobić swoje puree w domu z dyni butternut lub hokkaido, w zależności od swoich preferencji. Składniki: 100g puree dyniowego, cynamonu i syropu klonowego od Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie jest to link afiliacyjny).
4. Czas przygotowania: 15 minut + 15 – 20 minut gotowania. Dla tuzina naleśników: Masło cynamonowe: masło w temperaturze pokojowej cynamonu Trochę ekstraktu waniliowego lub proszku waniliowego Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cynamonem i wanilią.
5. Gdy masło jest jednolite, uformuj wałeczek w folii spożywczą i włóż do lodówki, aby stwardniało.
6. Naleśniki dyniowe: puree dyniowego 2 jajka brązowego cukru lub cukru muscovado proszku do pieczenia maki 1,5 łyżki cynamonu 0,5 łyżki gałki muszkatoowej 0,5 łyżki imbiru Szczypta mielonego goździka roztopionego masła mleka Ubij jajka z cukrem i puree dyniowym.
7. Dodaj wszystkie proszki: maki, proszek do pieczenia i przyprawy.
8. Na koniec dodaj roztopione masło i mleko.
9. Przejdź do gotowania: na rozgrzanej i lekko natłuszczonej patelni, na ostro łyżką ciasta.
10. Smaż przez 1 do 2 minut, a następnie obróć naleśnik i dokończ gotowanie z drugiej strony.
11. Kontynuuj, aż ciasto się skończy.
12. Podawaj naleśniki jeszcze ciepłe z syropem klonowym i masłem cynamonowym, i delektuj się!