

Panquecas de abóbora e manteiga de canela (inspiradas em Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g de manteiga em temperatura ambiente
- 3g de canela
- 200g de purê de abóbora
- 2 ovos
- 50g de açúcar mascavo ou açúcar muscovado
- 5g de fermento em pó
- 120g de farinha
- 1,5 colher de sopa de canela
- 0,5 colher de sopa de noz-moscada
- 0,5 colher de sopa de gengibre
- 40g de manteiga derretida
- 80g de leite

Préparation

1. À procura de um café da manhã outonal?
2. Você está no lugar certo, com essas pancakes de abóbora e sua manteiga aromatizada com canela.
3. Eu peguei a ideia da série Gilmore Girls, a série do outono por excelência, e adorei o resultado, que deve fazer sucesso nos seus brunchs de outubro. Eu usei o purê de abóbora muito prático da Koro, mas você também pode fazer seu purê caseiro com abóbora butternut ou potimarron, de acordo com suas preferências.
Ingredientes :Eu usei o purê de abóbora, a canela e o xarope de bordo da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 15 minutos + 15 – 20 minutos de cozimentoPara uma dúzia de pancakes: Manteiga com canela: de manteiga em temperatura ambiente de canela Um pouco de extrato de baunilha ou pó de baunilha Misture a manteiga em temperatura ambiente com a canela e a baunilha.
5. Quando a manteiga estiver homogênea, forme um cilindro com filme plástico e deixe endurecer na geladeira.
6. Pancakes de abóbora: de purê de abóbora 2 ovos de açúcar mascavo ou açúcar muscovado de fermento em pó de farinha 1,5 colher de sopa de canela 0,5 colher de sopa de noz-moscada 0,5 colher de sopa de gengibre Uma pitada de cravo-da-índia em pó de manteiga derretida de leite Bata os ovos com o açúcar e o purê de abóbora.
7. Adicione todos os pós: a farinha, o fermento e as especiarias.
8. Por fim, adicione a manteiga derretida e o leite.
9. Vamos à cocção: em uma frigideira quente e levemente untada, coloque uma colher grande de massa.
10. Cozinhe por 1 a 2 minutos e depois vire a pancake e termine de cozinhar do outro lado.
11. Continue até acabar a massa.
12. Sirva as pancakes ainda quentes com xarope de bordo e manteiga com canela, e delicie-se!