

Pumpapannkakor med kanelsmör (inspirerade av Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g mjukt smör
- 3g kanel
- 200g pumpapuré
- 2 ägg
- 50g muscovadosocker eller brunt socker
- 5g bakpulver
- 120g mjöl
- 1,5 matsked kanel
- 0,5 matsked muskotnöt
- 0,5 matsked ingefära
- 40g smält smör
- 80g mjölk

Préparation

1. Letar du efter en höstig frukost?
2. Du har kommit rätt, med dessa pumpa-pannkakor och deras kanelkryddade smör.
3. Jag fick idén från serien Gilmore Girls, den perfekta höstserien, och jag älskade resultatet, som borde göra intryck på dina bruncher i oktober. Jag använde den praktiska pumpapurén från Koro, men du kan också göra din egen puré hemma med butternut eller hokkaido beroende på dina preferenser. Ingredienser :Jag använde pumpapurén, kanel och lönnsirap från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
4. Förberedelsestid: 15 minuter + 15 – 20 minuter tillagningFör ett dussin pannkakor: Kanel-smör: mjukt smör kanel Lite vaniljextrakt eller vaniljpulver Blanda det mjuka smöret med kaneln och vaniljen.
5. När smöret är homogent, forma en rulle i plastfolie och låt den stelna i kylskåpet.
6. Pumpa-pannkakor: pumpapuré 2 ägg muscovadosocker eller brunt socker bakpulver mjöl 1,5 matsked kanel 0,5 matsked muskotnöt 0,5 matsked ingefära En nypa malen nejlika smält smör mjölk Vispa äggen med sockret och pumpapurén.
7. Tillsätt alla pulver: mjölet, bakpulvret och kryddorna.
8. Tillsätt slutligen det smälta smöret och mjölken.
9. Gå vidare till tillagningen: i en varm och lätt oljad panna, lägg en stor matsked av smeten.
10. Låt koka i 1 till 2 minuter, vänd sedan pannkakan och avsluta tillagningen på andra sidan.
11. Fortsätt tills smeten är slut.
12. Servera pannkakorna medan de fortfarande är varma med lönnsirap och kanel-smör, och njut!