

Mikate ya malenge na siagi ya mdalasini (kutoka kwa Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g ya siagi ya kawaida
- 3g ya mdalasini
- 200g ya puree ya malenge
- 2 mayai
- 50g ya sukari ya vergeoise au sukari wa muscovado
- 5g ya unga wa kuchemsha
- 120g ya unga wa ngano
- 1.5 kijiko cha supu ya mdalasini
- 0.5 kijiko cha supu ya nutmeg
- 0.5 kijiko cha supu ya tangawizi
- 40g ya siagi iliyoyeyushwa
- 80g ya maziwa

Préparation

1. Je, unatafuta kifungua kinywa cha msimu wa vuli?
2. Uko mahali pazuri, na pancakes za malenge na siagi yenye harufu ya mdalasini.
3. Nimechukua wazo hili kutoka kwenye mfululizo wa Gilmore Girls, mfululizo wa vuli kwa kiwango cha juu, na nimependa matokeo, ambayo yanapaswa kufanya kazi kwa brunch zako za Oktoba Nimepata puree ya malenge kutoka Koro lakini unaweza pia kutengeneza puree yako nyumbani kwa kutumia butternut au potimarron kulingana na mapendeleo yako Viambato :Nimepata puree ya malenge, mdalasini na siropu ya maple kutoka Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
4. Muda wa maandalizi: dakika 15 + dakika 15 - 20 za kupikaKwa pancakes kumi na mbili: Siagi ya mdalasini: ya siagi ya kawaida ya mdalasini Kidogo ya extract ya vanilla au unga wa vanilla Changanya siagi ya kawaida na mdalasini na vanilla.
5. Wakati siagi inakuwa sawa, tengeneza umbo la mduara kwenye filamu ya plastiki na uweke baridi kwenye friji.
6. Pancakes za malenge: ya puree ya malenge 2 mayai ya sukari ya vergeoise au sukari wa muscovado ya unga wa kuchemsha ya unga wa ngano 1.
7. 5 kijiko cha supu ya mdalasini 0.
8. 5 kijiko cha supu ya nutmeg 0.
9. 5 kijiko cha supu ya tangawizi Kidogo ya karafuu iliyosagwa ya siagi iliyoyeyushwa ya maziwa Piga mayai na sukari na puree ya malenge.
10. Ongeza unga wote: unga wa ngano, unga wa kuchemsha na viungo.
11. Mwisho ongeza siagi iliyoyeyushwa na maziwa.
12. Pita kwenye kupika: kwenye sufuria yenye moto na kidogo ya mafuta, weka kijiko kikubwa cha mchanganyiko.
13. Pika kwa dakika 1 hadi 2 kisha geuza pancake na maliza kupika upande mwingine.
14. Endelea hadi mchanganyiko utakapokamilika.
15. Tumikia pancakes bado moto na siropu ya maple na siagi ya mdalasini, na ufurahie!