



Pancakes z figami i miodem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Amerykańskie pancakes to śniadanie idealne. Gdy dołączymy do nich jeszcze świeże figi i miód, otrzymamy przepis na danie, które rozgrzeje nas nawet w najchłodniejszy jesienny poranek. Pancakes wymagają chwili spędzonej przy patelni, jednak ich smak zdecydowanie to wynagradza.

Przygotowanie

Krok 1

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać sodę i sól.

Krok 2

W drugiej misce dokładnie wymieszać jogurt grecki z jajkami i miodem. Następnie wlać mleko i sok z cytryny. Ponownie dobrze wymieszać.

Krok 3

Suche składniki wsypać do mokrych, wymieszać do uzyskania gładkiej masy. Jeśli masa wydaje się być za rzadka, dodać trochę mąki.

Krok 4

Rozgrzać patelnię z odrobiną oleju. Łyżką nabierać masę. Pancakes smażyć turami po około 2 minuty z każdej strony.

Krok 5

W międzyczasie figi umyć, osuszyć i pokroić na ćwiartki. Jeśli miód nie jest płynny, podgrzać go chwilę w mikrofali.

Krok 6

Pancakes przełożyć na talerze, tworząc z nich wieżę. Na górze ułożyć figi, a następnie całość polać miodem. Podawać natychmiast. Smacznego!

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka jogurtu greckiego Mlekpól
- ½ szklanki mleka Łaciate 2%
- 3 łyżki miodu
- 2 duże jajka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody
- szczypta soli
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- 2 dojrzałe figi
- miód do polania