



ПАНКЕЙКИ ИЗ ТЫКВЫ

Рецептов с тыквой много не бывает! Особенно осенью!

С удовольствием делюсь нереальными, пышными и очень вкусными панкейками!

Понадобится:

тыква (запеченная или вареная) - 300 граммов

йогурт - 250 граммов

яйца - 2 штуки

мука - 15 столовых ложек

сахар - 2 столовые ложки

растительное масло - 2 столовые ложки

сода - 1 чайная ложка

молотый имбирь - 1 чайная ложка

корица - 1 чайная ложка

Приготовление:

Тыкву нарежь на небольшие кусочки, запеки ее при температуре 180 градусов (15-20 минут, в зависимости от размера).

Йогурт выложи в глубокую емкость, добавь соду, перемешай и убери в сторону.

Немного остуди готовую тыкву и положи в чашу блендера, добавь яйца, сахар и растительное масло. Пюрируй. Муку просей и смешай с корицей и имбирем. В муку постепенно влей тыквенное пюре и перемешай. Постепенно добавь весь йогурт с содой. Тесто должно быть как густая сметана, медленно стекать с лопатки. Хорошо разогрей сковороду и убавь огонь. Не добавляя на сковороду масло, половником вылей на нее тесто.

Как только появятся характерные сквозные пузырьки - переворачивай!

Обжаривай вторую сторону еще несколько минут.

www.sifood.com.ua - Панкейки из тыквы