



PANKEJKI Z RICOTTY



40 MINUT



3 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 250 ml mleka
- 225 g mąki tortowej przesianej
- 2 łyżeczki posiekanego rozmarynu
- 250 g ricotty
- 40 ml syropu klonowego
- 80 g masła
- 6 fig w syropie lub świeżych
- 40 g słonecznika
- 40 g pestek dyni
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ½ łyżeczki cynamonu
- 3 gwiazdki anyżu
- 2 łyżki maślanki
- 200 g kwaśnej śmietany 30 %
- 4 jaja Kotliny Natury

PRZYGOTOWANIE



1. Na suchej patelni upraż pestki słonecznika oraz dyni z przyprawami- anyżem, cynamonem i gałką, dopóki nie będą złociste.
2. W misce połącz żółtka, mleko, mąkę, rozmaryn, syrop klonowy i szczyptę soli. Wmieszaj ricottę- zostaw kilka większych kawałków. W osobnej misce ubij białka ze szczyptą soli.
3. Dodaj jedną trzecią białek do ciasta i delikatnie wmieszaj je łopatką, następnie wmieszaj pozostałą część.
4. Roztop 1 łyżkę masła na dużej nieprzywierającej patelni na średnim ogniu. Nakładaj po 5 łyżek ciasta na każdy naleśnik i smaż po 2-3 minuty z każdej strony, aż będą złociste. Odłóż na bok i trzymaj w ciepłe. Usmaż wszystkie naleśniki, dodając po łyżce masła.
5. Gorące pankejki podawaj z figami, prażonymi pestkami, syropem klonowym i creme fraiche- crème fraiche to tłusta kwaśna śmietana potoczona z maślanką.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL