

Cappuccion pancakes z syropem kawowym



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3730**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 1 1/2 szklanki
- proszek do pieczenia, 1 łyżka
- kawa rozpuszczalna, 1 1/2 łyżki
- cukier, 2 łyżki
- sól, 1/2 łyżeczki
- jajko, 1
- mleko, 1 szklanka
- masło roztopione, 2 łyżki
- SKŁADNIKI NA SYROP:
- 1 łyżeczki kawy rozpuszczonej w 1 szklance wrzącej wody
- 1 szklanki kakao
- 1 szklanki cukru
- 1 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- DODATKI : bita śmietana lekko słodzona do smaku na wierzch

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier, sól oraz kawę i wszystko mieszamy. Robimy lekkie wgłębienie i dodajemy jajko, mleko oraz masło i miksujemy na gładką masę. Smażymy na lekko rozgrzanej patelni teflonowej nieduże placuszki i czekamy, aż na powierzchni pojawią się bąbelki powietrza następnie przekładamy na drugą stronę. Wszystkie składniki na syrop przekładamy do garnuszka i gotujemy na średnim ogniu do momentu lekkiego zgęstnienia. Polewamy placuszki i dekorujemy ubitą śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: