

Czekoladowe pancakes z czereśniami



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **661** Ocena: **10067**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- proporcje na 5 placków:
- jajko 1
- mąka pszenna 1/2 szl.
- mleko 1/3 szkl.
- proszek do pieczenia 1 płaska łyżeczka
- kakao 1 płaska łyżka
- cukier 2 płaskie łyżeczki
- czekolada gorzka 1,5 paska
- czereśnie 25 dag
- cukier 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Czereśnie umyć, wypestkować, przekroić na pół, przełożyć do rondelka, wsypać cukier i podgrzewać na małym ogniu mieszając, aż cukier się rozpuści. Mąkę, jajko i mleko wymieszać trzepaczką aby powstała masa o konsystencji śmietany. Dodać proszek do pieczenia, cukier, kakao i wymieszać wszystko do połączenia się składników. Dodać czekoladę (pokrojoną na dosyć duże kawałki), wymieszać. Smażyć pancakes na dobrze rozgrzanej patelni, z każdej strony do lekkiego zrumienienia.
- 2 Podawać z ciepłymi lub zimnymi czereśniami. Smacznej rozpusty :-)

Twoje notatki do przepisu: