

Kawowe pancakes z czereśniami



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **632** Ocena: **9353**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- jajko 1
- mąka pszenna 1/2 szkl.
- mleko 1/3 szkl.
- proszek do pieczenia 1 płaska łyżeczka
- cukier 2 łyżeczki
- kawa rozpuszczalna 1 pełna łyżka
- czekolada gorzka (pokrojona dosyć grubo) 1,5 paska
- czereśnie 25 dag
- cukier 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Cześć 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, kawę i wymieszać wszystko do połączenia się składników. Dodać czekoladę, wymieszać.



- 2 Smażyć pancakes na dobrze rozgrzanej patelni, z każdej strony do lekkiego zrumienienia.



③ Podawać z ciepłymi lub zimnymi czereśniami. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: