

# Naleśniki z konfiturą z owoców leśnych

Pyszne pancakes z borówkami i konfiturą z owoców leśnych

ok. 35 sztuk



średni

40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

180 g mąki  
300 ml maślanki  
60 g masła (rozpuszczonego)  
3 łyżki cukru pudru  
1 szt. jajka  
3 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g  
Dr. Oetkera  
1 szczypta soli

### Do dekoracji:

100 g borówek amerykańskich  
400 g jogurtu naturalnego 2% tł.  
200 g konfitury z owoców leśnych

## 1 Sposób przygotowania:

W misce przy pomocy miksera lub rózgi wymieszaj wszystkie składniki ciasta (poza masłem). Następnie dodaj masło i zmiksuj na jednolitą masę o konsystencji gęstej śmietany. Pancakesy najlepiej smażyć na suchej teflonowej patelni na średnim ogniu. Na rozgrzaną patelnię nakładaj niewielkie porcje ciasta - łyżką do zupy. Gdy na krawędziach placuszka pojawią się pęcherzyki i odwróć go na drugą stronę.

## 2 Dekorowanie:

Konfiturę wiśniową przełóż do garnuszka i lekko podgrzej do uzyskania płynnej konsystencji. Gotowe pancakesy podawaj z jogurtem naturalnym, borówkami i konfiturą z owoców leśnych.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Pancakes smażą się nieco dłużej niż tradycyjne naleśniki.