Pancakes z kaszy manny i jogurtu greckiego z cynamonowymi jabłkami

Dagooshya

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- jajko - 1 szt.
- jogurt grecki - 4 łyżka
- kasza manna - 1 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- jabłko - 1 szt.
- miód płynny - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- cynamon - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wkładamy jogurt, mąkę, kaszę, proszek do pieczenia, cukier puder i wbijamy jajko. Wszystko miksujemy na gładką masę i odstawiamy na bok na 15 minut.

KROK 2: Jabłka myjemy, osuszamy i kroimy w cienkie plastry. Na patelni rozpuszczamy 1/2 łyżki masła. Gdy będzie bardzo gorące, dodajemy miód. Po chwili dodajemy jabłka, posypujemy cynamonem i smażymy, obracając co chwilę, aż jabłka będą miękkie. Odstawiamy na bok do ostygnięcia.

KROK 3: Na drugiej patelni rozpuszczamy pół łyżki masła. Ciasto na pancakes mieszamy i wykładamy dwie łyżki ciasta na rozgrzaną patelnię. Smażymy z obu stron na złocisty kolor (2-3 minuty) i wykładamy na talerz. Czynność powtarzamy dla reszty placuszków.

KROK 4: Na talerzu układamy na zmianę placuszki i jabłka. Całość możemy polać odrobiną jogurtu greckiego i karmelem powstałym ze smażenia jabłek. Smacznego! :)