



ПАНКЕЙКИ ИЗ ТЫКВЫ

Рецептов с тыквой много не бывает! Особенно осенью!

С удовольствием делюсь нереальными, пышными и очень вкусными панкейками!

Понадобится:

тыква (запеченная или вареная) - 300 граммов
йогурт - 250 граммов
яйца - 2 штуки
мука - 15 столовых ложек
сахар - 2 столовые ложки
растительное масло - 2 столовые ложки
сода - 1 чайная ложка
молотый имбирь - 1 чайная ложка
корица - 1 чайная ложка

Приготовление:

Тыкву нарежь на небольшие кусочки, запеки ее при температуре 180 градусов (15-20 минут, в зависимости от размера).

Йогурт выложи в глубокую емкость, добавь соду, перемешай и убери в сторону.

Немного остуди готовую тыкву и положи в чашу блендера, добавь яйца, сахар и растительное масло. Пюрируй.

Муку просей и смешай с корицей и имбирем.

В муку постепенно влей тыквенное пюре и перемешай.
Постепенно добавь весь йогурт с содой. Тесто должно быть как густая сметана, медленно стекать с лопатки.
Хорошо разогрей сковороду и убавь огонь.
Не добавляя на сковороду масло, половником вылей на нее тесто.
Как только появятся характерные сквозные пузырьки - переворачивай!
Обжаривай вторую сторону еще несколько минут.