Ovocné pancakes s Lipánkem a javorovým sirupem



15 minut náročnost ●●○○

Kanadskou klasiku náš Lipánek jen vylepší.

Ingredience

- 290 g hladké mouky
- 60 g cukru
- 4 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1/4 lžičky jedlé sody
- 1/2 lžičky soli
- 440 ml Jihočeského mléka
- 60 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 1 vejce (velikost L)
- 1 balení tradičního Lipánka
- javorový sirup nebo med

Návod na přípravu:

Ve velké mise smícháme mouku, cukr, kypřicí prášek, sodu a sůl. Přidáme Jihočeské mléko, Jihočeské máslo a vejce. Mícháme, dokud těsto není krémovité a bez hrudek. Na nepřilnavé pánvi na středním plamenu opékáme pancakes dozlatova z každé strany. Hotové pancakes namažeme tradičním Lipánkem a podle chuti polijeme javorovým sirupem nebo medem.