

Pancakes z sercem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 28 Stycznia 2014r. o 22:39

Tagi: [naleśniki](#), [serce](#)

Rodzaj dania: [potrawy mączne](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	2	szklanka	dodatki
jajo kurze	2	szt.	nabiał
cukier	2	łyżka	dodatki
mleko	200	ml	nabiał
proszek do pieczenia	2	łyżeczka	dodatki
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
masło	50	g	nabiał
barwnik czerwony	1	szczypta	dodatki

Opis

Wszystkie składniki mieszamy krótko mikserem.

Dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy barwnik spożywczy czerwony.

Smażymy na małej patelni z obu stron na klarowanym maśle.

W każdym pancakes wykrawamy wykrawaczką serce i wyciągamy je. Do

białego wkładamy czerwone, a do czerwonego wkładamy białe. I tak na

przemian. Posypujemy cukrem pudrem. Smacznego.

Tak przygotowane pancakes możemy podać na Walentynki.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: