

Placuszki amerykańskie



Trochę inna odmiana kanadyjskich pancakes, bardziej amerykańska, mniej słodka. Placuszki smażymy na maśle, więc są niezwykle aromatyczne, do tego puchate, moje dziecko uwielbia je jako danie obiadowe. Pyszne są z kwaskową konfiturą (u nas była morelowo-wiśniowa domowej roboty), osobiście lubię je – podobnie jak pancakes – z syropem klonowym.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 3 łyżeczki cukru
- półtorej szklanki mleka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 jajka
- łyżka roztopionego masła (nie zastępujemy tutaj masła margaryną)
- szczypta soli
- masło do smażenia
- konfitura, dżem, syrop klonowy lub po prostu cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Składniki na ciasto miksujemy mikserem tak, by powstało gęste ciasto. Odstawiamy na pół godziny.
 2. Na rozgrzanej patelni (teflonowej) roztopiamy odrobinę masła. Lejemy ciasto w formie małych placuszków zachowując małe odległości pomiędzy nimi. Smażymy z obu stron na rumiano.
-

Pancakes z syropem klonowym



Puchate i delikatne, pyszne ciepłe i zimne, z dodatkiem syropu klonowego lub konfitur i cukru pudru, wszystko wedle gustu.

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- szklanka maślanki
- 60g roztopionego prawdziwego masła
- 3 całe jajka

- szklanka gazowanej wody mineralnej
- szczypta soli
- 5-6 łyżeczek cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Dodatkowo:

- masło do smażenia
- syrop klonowy
- konfitura wiśniowa
- cukier puder

Wykonanie:

1. Masło roztopiamy w rondelku lub w miseczce w mikrofalówce. Odstawiamy z ognia, by trochę przestygło.
 2. W międzyczasie wbijamy jaja do miski, roztrzepujemy mikserem, a gdy masło nieco ostygnie, dodajemy je do roztrzepanych jaj i roztrzepujemy jeszcze raz wszystko razem. Dolewamy wodę oraz maślanę i mieszamy (można oczywiście mikserem). Następnie dosypujemy szczyptę soli, cukier i ponownie mieszamy. Odstawiamy na 5 minut.
 3. Na małej patelni, na niedużym ogniu, rozgrzewamy odrobinę masła. Wylewamy nieduże porcje ciasta i smażymy placuszki z obu stron na złoto lub rumiano (po ok. 1-1,5 minuty).
 4. Podajemy polane syropem klonowym. Możemy też placuszki przełożyć konfiturą, złożyć na pół i posypać cukrem pudrem – tak jada moja córka i jest zachwycona. Można też spróbować wszystkich dodatków jednocześnie, o ile ktoś lubi placuszki na bardzo słodko. Możliwości mamy wiele i możemy w tym temacie poeksperymentować.
-