

PANCAKES CZEKOLADOWE

z Mokate Cappuccino o smaku Belgijskiej Czekolady



15 min



30 min



12 porcji

Składniki:

CIASTO

- 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Belgijskiej Czekolady
- 250 g mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki przesianego kakao
- 1 łyżka cukru
- 200 ml mleka
- 100 ml śmietany 36%
- 30 g oleju roślinnego
- 3 jajka
- 100 g posiekanej czekolady mlecznej

SOS OWOCE LEŚNE

- 200 g owoców leśnych
- 60 g cukru trzcinowego

ŚMIETANA DO DEKORACJI

- 250 g śmietanki 36%
- 1 łyżka cukru pudru



Przygotowanie:

- 01 W większej misce wymieszać wszystkie suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, kakao, cukier i 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Belgijskiej Czekolady.
- 02 W drugiej misce połączyć składniki płynne: mleko, śmietanę, jajka i olej.
- 03 Całość mieszanki wlać do pierwszej miski i wymieszać do połączenia składników. Następnie dodać kawałki mlecznej czekolady, ponownie wymieszać i odstawić na około 15 minut.
- 04 W tym czasie przygotować sos na bazie owoców leśnych. Owoce oraz cukier wsypać do rondelka i na średnim ogniu doprowadzić do wrzenia. Ciągłe mieszając, odparować płyn do momentu uzyskania konsystencji sosu.
- 05 Na rozgrzany olej nakładać kilka porcji ciasta. Pancakes smażyć około 1 minuty, aż na powierzchni pojawią się charakterystyczne bąbelki powietrza. Następnie przewrócić na drugą stronę.
- 06 Schłodzoną śmietankę połączyć z cukrem pudrem i ubić na sztywno.
- 07 Pancakes układać jeden na drugim, polać sosem owocowym i udekorować ubitą śmietanką oraz świeżymi owocami.