Jogurtowe pancakes z jagodami i syropem jagodowym

Puszyste jogurtowe placki polane słodkim syropem i udekorowane sezonowymi owocami znikają w 5 minut.

Aparat Sony ILCE 7, ogniskowa 90mm, F/5, 2/5s, kompensacja skok 0,3, matrycowy tryb odmierzania. Zdjęcie na szybko z samowyzwalaczem, bo zabrakło mi rąk do polewania soku na placki:) Więc zyskałam kilka sekund na przygotowanie soku i polanie go na placuszki. Trochę ucierpiał liść mięty, ale to spostrzegłam dopiero po fakcie:) Dodatkowo drugą ręką odbiłam światło od okna i oświetliłam przód placków. Poza tym światło wpadające było ciepłe i miękkie. Efekt poniżej:)

Przepis oryginalny

Składniki na 15 sztuk pancakes:

- **1,5 szklanki jogurtu greckiego,**

- **2 łyżki miodu (można ominąć),**
- **1/4 szklanki mleka,**
- **2 jajka,**
- **2 łyżeczki sody,**
- **1,5 szklanki mąki pszennej,**
- **szczypta soli**
- **dowolna ilość owoców**

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki (oprócz owoców) umieść w misie robota kuchennego i dokładnie wymieszaj.
2. Smaż z dwóch stron na rozgrzanej nieprzywierającej patelni bez użycia tłuszczu (lub minimalna ilość).
3. Przed podaniem udekoruj owocami i polej sokiem owocowym.
4. Smacznego!

Manufaktura Ciastek i nie tylko