

Pancakes na zsiadłym mleku – idealne śniadanie na weekend i na poniedziałek też
Przepisów na pancakes jest całe mnóstwo. Ten przepis jednak urzekł mnie, bo
pomysł na wykorzystanie foremek do jajek sadzonych okazał się strzałem w
dziesiątkę, by przekupić małe stwory do zjedzenia większej niż zwykle ilości
placków na śniadanie. Najlepsze na gorąco z bitą śmietaną obok.

Idealne na niedzielne leniwe śniadanie do łóżka...

Przy pracy nad zdjęciem zależało mi na tym, by uchwycić moment polewania placków
syropem klonowym, dlatego ostrość ustawiłam na białą kulkę serka kremowego,
migawkę ustawiłam na 30s, przysłona f/2.8, ISO 250. Za talerzykiem ustawiłam
małą kartkę A4, okno zostawiłam odsłonięte, przód pancakes doświetliłam
odbijającym się światłem od okna, z prawej strony kompozycji postawiłam dużą
kartkę białego papieru A3. W chwili polewania placków syropem klonowym wykonałam
serię zdjęć.

Inspiracja



Na około 20 pancakes potrzebujesz:

- 1 3/4 szklanki mąki (użyłam orkiszowej),
- 2 łyżki cukru (użyłam ksylitolu),
- 1,5 łyżeczki sody,
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 0,5 łyżeczki soli,
- 3 jajka,
- 2 szklanki zsiadłego mleka*,
- 0,5 szklanki rozpuszczonego masła (użyłam klarowanego),
- masło lub olej do natłuszczenia foremki do jajek

* Jeśli nie masz w domu zsiadłego mleka: do miseczki nalej odpowiednią ilość

normalnego mleka. Wlej dwie łyżki octu. Odstaw mleko na około 5 minut i gotowe. W misie robota umieść mokre składniki i dokładnie wymieszaj. Dodaj suche składniki i wymieszaj całość. Na rozgrzanej patelni połóż natłuszczoną wcześniej foremkę do jajek i nalej do niej porcję ciasta na wysokość 1/3 foremki. Smaż około 2 minut z każdej strony. I gotowe. Smacznego!

Red Velvet Cupcakes

Zawsze chciałam spróbować smaku tego ciasta. Red Velvet Cake. Mąż wracał z pracy po trzech tygodniach nieobecności. Czekaliśmy na niego z synem z utęsknieniem. Więc wpadliśmy na pomysł, że coś dla Taty upieczemy. Jakie było moje zdziwienie, że to wyszło takie... niedobre! Smak red velvet mnie rozczarował... Ale wiecie co. Zdziwiłam się jeszcze bardziej kiedy okazało się, że smakują wyśmienicie dopiero po kilku godzinach po ich całkowitym wystygnięciu. Ciasto jest bardzo puszyste, mięciutkie, a babeczki pozostają bardzo długo świeże. To jedne z moich ulubionych cupcakes. Przepis pochodzi z książki *Cupcake Fun*.



Składniki na około 20 cupcakes:

- 2 1/2 szklanki mąki
- 2 łyżki kakao
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka soli
- 55 g miękkiego masła
- 1 1/2 szklanki drobnego cukru (u mnie fruktoza)
- 2 jajka
- 2 łyżeczki czerwonego barwnika w żelu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (u mnie pasta waniliowa)
- 1 szklanka zsiadłego mleka*

- 2 łyżeczki wody
- 1 1/2 łyżki octu

Przygotowanie babeczek

1. Składniki suche i mokre połączyć osobno.
2. Połączyć wszystkie składniki: raz wlać odrobinę składników mokrych, raz suchych, wymieszać mikserem i tak do wyczerpania składników.
3. Wyłożyć blachę do muffinek papilotkami.
4. Łyżką do lodów ponapełniać papilotki do 3/4 ich wysokości.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec przez 20-25 minut do suchego patyczka.
6. Upieczone wyjąć z piekarnika i po 5 minutach przełożyć na kratkę do dalszego studzenia.
7. Najlepsze na drugi dzień. Smacznego!

* Jeśli nie ma w domu zsiadłego mleka, to do szklanki mleka wlać łyżkę białego octu lub soku z cytryny. Odczekać 15minut i gotowe.