

# Konkurs pt. „Podziel się przepisem”

*Jeśli znasz sprawdzony i fajny przepis na deser, ciastka, dobrą sałatkę czy też inne danie – podziel się przepisem ze swoimi rówieśnikami.*

Na przepisy czekam na stronie e-mail [kolodziejczyk 28@wp.pl](mailto:kolodziejczyk28@wp.pl)

Panacakes to jedno z dań, które natychmiast poprawiają nasz nastrój. Ciepły naleśnik pokryty dżemem, ulubionymi owocami, sosem klonowym jest dobrym pomysłem na śniadanie albo podwieczorek. Polecam wszystkim.

Przepis na panecakes czyli amerykańskie naleśniki:

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko
- 50 g masła (rozpuścić i ostudzić )
- 1,5 szklanki mleka
- pół łyżeczki soli

Przygotuj dwie miski: do jednej dodaj mąkę, proszek do pieczenia ostudzone masło, cukier puder, sól.

Do drugiej wlej mleko, roztrzepane jajko i rozpuszczone masło.

Do miski ze składnikami suchymi wlej składniki mokre pomieszaj.

Smaż na patelni bez oleju.



**SmaCznego**