



## Pełnoziarniste pancakes z batatami

★★★★★ (18)

15 minut +

3 osób

łatwy

## Wartości odżywcze

**381 kcal** / 1 porcję (205 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>185.93 kcal</b> 9.3%	Białko <b>5.15 g</b> 10.3%	Węglowod. <b>27.06 g</b> 10.02%	Tłuszcze <b>6.54 g</b> 9.34%	Błonnik <b>2.95 g</b> 11.8%	<b>GDA</b> <b>9.3%</b>
--	----------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------



## Składniki

- Bataty - 200g (sztuka)
- Mąka pszena pełnoziarnista - 150g (10 łyżek stołowych)
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Mleko migdałowe - 150g (2/3 szklanki)
- Miód pszczeni - 24g (2 łyżeczki)
- Proszek do pieczenia - 6g (1 1/2 łyżeczki)
- Cynamon mielony - 4g (łyżeczka)
- Gałka muszkatołowa mielona - 0.5g (szczypta)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Oliwa z oliwek - 30g (3 łyżki stołowe)



## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Piekarnik nagrzej do 180 stopni C.**KROK 2:** Batata obierz i pokrój na mniejsze części.**KROK 3:** Pokrojone bataty przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki i piecz przez 20 minut.**KROK 4:** W międzyczasie do miski przesiej mąkę. Dodaj jajko, mleko migdałowe, miód, proszek do pieczenia, sól, cynamon, gałkę muszkatołową i wszystko zmiksuj przy użyciu blendera.**KROK 5:** Upieczone bataty przełóż do miski blendera i zmiksuj na gładkie puree.**KROK 6:** Zmiksowane bataty połącz przy użyciu silikonowej szpatułki z wcześniej przygotowanymi składnikami. Uzyskane ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany, dlatego w razie konieczności dodaj do niego więcej mąki.**KROK 7:** Na patelni rozgrzej oliwę. Porcję ciasta nakładaj łyżką i smaż okrągłe placuszki.**KROK 8:** Upieczone pancakes przełóż na ręcznik papierowy w celu odsączenia nadmiaru tłuszczu.

\*Pancakes możesz podać polane jogurtem naturalnym.

Smacznego!



