

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Pełnoziarniste pancakes z batatami](#)

Pełnoziarniste pancakes z batatami

★★★★★ (18)



15 minut +



3 osób



łatwy

Wartości odżywcze

381 kcal / 1 porcję (205 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

185.93 kcal

9.3%



Białko

5.15 g

10.3%



Węglowod.

27.06 g

10.02%



Tłuszcze

6.54 g

9.34%



Błonnik

2.95 g

11.8%

GDA**9.3%**

Składniki

- Bataty - 200g (sztuka)
- Mąka pszenna 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 zmixuj przy użyciu blendera.**KROK 5:** Upieczone bataty przełóż do misy blendera i zmixuj 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!

