



## Pancakes με μήλο & κανέλα

Μερίδες: 4-6, Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

### Υλικά για τα pancakes

- 320 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 7 γρ. αλάτι
- 70 γρ. ζάχαρη
- 5 γρ. μαγειρική σόδα
- 12 γρ. baking powder
- 450 ml. ξυνόγαλα ΔΩΔΩΝΗ
- 2 αυγά και 1 κρόκο
- 40 ml ξύδι λευκό
- 80 γρ. βούτυρο αγελαδινό ΔΩΔΩΝΗ
- 2 μήλα

### Υλικά για το σερβίρισμα

- 1 μήλο
- Μέλι
- Κανέλα

### Εκτέλεση

1. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι, τη σόδα, τη ζάχαρη και το μπέικιν. Προσθέτουμε το γάλα και ανακατεύουμε καλά με σύρμα.
2. Λιώνουμε το βούτυρο και το προσθέτουμε στο μείγμα των Pancakes. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί πλήρως.
3. Προσθέτουμε τα αυγά και τέλος το ξίδι και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά. Τέλος προσθέτουμε το τριμμένο μήλο.
4. Ψήνουμε τα pancakes σε αντικολλητικό τηγάνι για 3-4 λεπτά από κάθε μεριά και σερβίρουμε με μήλο κομμένο σε λεπτές φέτες, μέλι και κανέλα.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**

