



Pancakes φούρνου με φιστικοβούτυρο & μαρμελάδα

Μερίδες: 3-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 5-10 λεπτά

Υλικά:

2 κ.σ. λευκό ξύδι
400 ml φυτικό γάλα, της επιλογής μας
250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 κ.σ. κορν φλάουρ
1 κ.σ. λιναρόσπορο, κοπανισμένο
1 ½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γλ. μαγειρική σόδα
½ κ.γλ. αλάτι
60 γρ. σιρόπι maple ή σιρόπι αγαύης
2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
3 κ.σ. ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο
6 κ.σ. φιστικοβούτυρο, χωρίς ζάχαρη
6 κ.γλ. μαρμελάδα της επιλογής μας

Εκτέλεση:

- 1) Ξεκινάμε βάζοντας το ξύδι μέσα στο φυτικό γάλα ανακατεύουμε και το αφήνουμε στην άκρη για 4-5 λεπτά.
- 2) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε όλα τα στερεά και ανακατεύουμε.
- 3) Σε ένα άλλο μπολ προσθέτουμε όλα τα υγρά υλικά και το φυτικό γάλα με το ξύδι. Τα ανακατεύουμε πολύ καλά και τα προσθέτουμε στο μπολ με το στερεά ανακατεύοντας ίσα ίσα μέχρι να ομογενοποιηθούν με ένα σύρμα.
- 4) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα ορθογώνιο ταψί 24X34 περασμένο με λαδόκολλα. Το απλώνουμε ομοιόμορφα και μοιράζουμε από πάνω τις κουταλιές φιστικοβούτυρου και μαρμελάδας και τις ανακατεύουμε ελαφρώς.

- 5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C στον αέρα για 20 λεπτά.
Μόλις βγούν από τον φούρνο αφήνουμε τα pancakes να κρυώσουν και να σταθούν για 5 λεπτά.
- 6) Κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια και σερβίρουμε.