

Naleśniki pancakes z grilla

Składniki

200 g	mąki
250 ml	mleka
2	jajka
3	łyżki oleju
1	łyżka cukru
1	łyżeczka proszku do pieczenia
1/2	łyżeczki sody oczyszczonej
1/4	łyżeczki soli
	Syrop klonowy do dekoracji

Przygotowanie:

1. W misce wymieszaj: mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól.
2. Następnie dodaj jajka, mleko i olej i wymieszaj całość na gładkie ciasto. Całość najlepiej wymieszać za pomocą trzepaczki lub miksera, aby otrzymać gładkie ciasto.
3. Na grillu ułóż planchę ze stali nierdzewnej i ustaw oba palniki na poziomie 4. Grill powinien być rozgrzany do temperatury **180 stopni**.
4. Podgrzej trochę oleju i dużą łyżką wlej ciasto na planchę. Grilluj około **4 minuty** z jednej strony.
5. Gdy wierzch jest pełen bąbelków powietrza, naleśniki należy odwrócić na drugą stronę i smażyć przez kolejne **3-4 minuty**.
6. Za pomocą łopatkı zdejmujemy pancakes z grilla i układamy na talerzu.
7. Pancakes z grilla gotowe! Całość polewamy syropem klonowym.