

Tefal

10

Pancake



Snack Collection

Naleśniki / Pfannkuchen / Pannenkoek /
Pandekage / Pannkaka / Pannekake /
Pannukakku / Млинець



Snack Collection
3 min



Snack Collection
Precision
P1 - 2-3 min

en Summary

Banana pancakes.....	4
Classic pancakes	4
Oat and cinnamon pancakes	5
Plain blinis.....	5

fr Sommaire

Pancakes à la banane.....	6
Pancakes classiques.....	6
Pancakes à l'avoine et à la cannelle ...	7
Blinis natures	7

pl Podsumowanie

Naleśniki z bananami.....	8
Klasyczne naleśniki.....	8
Naleśniki owsiano-cynamonowe.....	9
Standardowe bliny.....	9

de Inhalt

Bananen-Pfannkuchen	10
Klassische Pfannkuchen	10
Hafer- und Zimtpfannkuchen	11
Einfache Blinis.....	11

nl Overzicht

Bananenpannenkoeken.....	12
Klassieke pannenkoekjes	12
Pannenkoekjes met haver en kaneel..	13
Naturel blini's.....	13

da Oversigt

Bananpandekager	14
Klassiske pandekager	14
Havregryns- og kanelpandekager	15
Almindelige blinis.....	15

sv Sammanfattning

Bananpannkakor	16
Klassiska pannkakor.....	16
Havre- och kanelpannkakor	17
Enkla blinier	17

no Sammendrag

Bananpannekaker	18
Klassiske pannekaker.....	18
Havre- og kanelpannekaker	19
Vanlige blinis	19

fi Yhteenveto

Banaanipannukakut.....	20
Klassiset pannukakut.....	20
Kaura-kanelipannukakut	21
Yksinkertaiset blinit	21

uk Стислий опис

Бананові оладки	22
Класичні млинці.....	22
Вівсяні млинці з корицею	23
Прості млинці.....	23



Snack Collection

BANANA PANCAKES

INGREDIENTS For 18 pieces

- 2 ripe bananas (200 g)
- 200 g plain flour
- 30 g brown sugar
- 1 sachet baking powder
- 3 g salt
- 2 eggs
- 20 cl milk
- 40 g melted butter
- 1 tsp ground cinnamon
- 2 bananas, sliced
- 15 cl maple syrup

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Place the mashed ripe bananas and sugar in a bowl. Whisk until well combined. Then add all the other ingredients and mix until you have a smooth batter.

Preheat your appliance.

Pour 2 tablespoons of batter into each mould.

Turn out and serve warm with maple syrup and sliced bananas.

Tips: Add crushed nuts (pecans, hazelnuts) or chocolate chips for an extra indulgence. For a banana split version, serve the pancakes with a scoop of vanilla ice cream and a chocolate sauce.

CLASSIC PANCAKES

INGREDIENTS For 20 pieces

- 200 g plain flour
- 20 g caster sugar
- 1 sachet baking powder
- 2 g salt
- 2 eggs
- 30 cl milk
- 30 g melted butter
- 1 tsp vanilla extract

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Whisk together the flour, sugar, baking powder and salt in a large bowl.

Add the eggs, milk, melted butter and vanilla extract. Mix gently until the dough is smooth.

Preheat your appliance.

Fill the moulds.

Turn out and serve immediately.

Tips: Serve your pancakes warm with maple syrup, fresh fruit, honey or jam. You can also add blueberries or chocolate chips to the batter to vary the pleasures.

OAT AND CINNAMON PANCAKES

INGREDIENTS For 20 pieces

- 30 cl milk
- 2 eggs
- 30 g melted butter
- 20 g caster sugar
- 2 g salt
- 100 g rolled oats
- 150 g plain flour
- 1 sachet baking powder
- 1 tsp ground cinnamon

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour the milk, eggs, butter, sugar, salt, rolled oats, flour, baking powder and cinnamon into a narrow container in the following order.

Blend until smooth using an immersion blender or hand blender. The mixture will remain slightly lumpy after mixing, which is normal and gives the pancakes a pleasant texture.

Preheat your appliance.

Fill the moulds three-quarters full.

Turn out and serve immediately!

Tips: Add dark chocolate chips or sultanas to the batter for extra indulgence. Serve with a dollop of peanut butter or almond paste for a protein-packed version.

PLAIN BLINIS

INGREDIENTS For 12 pieces

- 150 g Greek yoghurt
- 1 egg
- 100 g plain flour
- 2 g salt

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a large bowl and whisk until the dough is smooth. Leave to react for 5 minutes.

Preheat your appliance.

Using a tablespoon, make mounds in the centre of the moulds without spreading them out.

Turn out of the moulds and serve immediately.

Tips: Enjoy your blinis with tarama, smoked salmon, hummus and spreadable cheese.

PANCAKES À LA BANANE

INGRÉDIENTS Pour 18 pièces

- 2 bananes bien mûres (200 g)
- 200 g de farine T45
- 30 g de sucre cassonade
- 1 sachet de levure chimique
- 3 g de sel

- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 40 g de beurre fondu
- 1 càc de cannelle en poudre
- 2 bananes tranchées
- 15 cl de sirop d'érable

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un récipient, mettez les bananes mûres écrasées et le sucre. Battez-les avec un fouet jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajoutez ensuite tous les autres ingrédients et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

Versez 2 càs de pâte dans chaque moule.

Démoulez et servez-les tièdes, accompagnés de sirop d'érable et de bananes tranchées.

Conseils: Ajoutez des noix concassées (noix de pécan, noisettes) ou des pépites de chocolat pour plus de gourmandise. Pour une version banana split, servez les pancakes avec une boule de glace vanille et une sauce chocolat.

PANCAKES CLASSIQUES

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 200 g de farine T45
- 20 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 g de sel

- 2 œufs
- 30 cl de lait
- 30 g de beurre fondu
- 1 càc d'extrait de vanille

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand récipient, mélangez au fouet la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.

Ajoutez les œufs, le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille. Mélangez délicatement jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

Remplissez les moules.

Démoulez et servez aussitôt.

Conseils: Servez vos pancakes chauds avec du sirop d'érable, des fruits frais, du miel ou de la confiture. Vous pouvez également ajouter des myrtilles ou des pépites de chocolat à la pâte pour varier les plaisirs.

PANCAKES À L'AVOINE ET À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 30 cl de lait
- 2 œufs
- 30 g de beurre fondu
- 20 g de sucre en poudre

- 2 g de sel
- 100 g de flocons d'avoine
- 150 g de farine T45
- 1 sachet de levure chimique
- 1 càc de cannelle en poudre

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un récipient étroit, versez dans l'ordre le lait, les œufs, le beurre, le sucre, le sel, les flocons d'avoine, la farine, la levure et la cannelle.

À l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender, mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Après avoir mixé la pâte, le mélange reste légèrement grumeleux, ce qui est normal et donne une texture agréable aux pancakes.

Faites préchauffer votre appareil.

Remplissez les moules aux trois-quarts.

Démoulez et servez aussitôt.

Conseils: Incorporez à la pâte des pépites de chocolat noir ou des raisins secs pour plus de gourmandise. Accompagnez d'une noix de beurre de cacahuète ou de purée d'amande pour une version protéinée.

BLINIS NATURES

INGRÉDIENTS Pour 12 pièces

- 150 g de yaourt grec
- 1 œuf

- 100 g de farine T45
- 2 g de sel

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand récipient versez et mélangez au fouet tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Laissez réagir la pâte 5 min.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une cuillère à soupe déposez des tas au centre des moules sans les étaler.

Démoulez et servez aussitôt.

Conseils: Dégustez vos blinis avec du tarama, saumon fumé, houmous et fromage à étaler.



NALEŚNIKI Z BANANAMI

SKŁADNIKI 18 sztuk

- 2 dojrzałe banany (200 g)
- 200 g mąki tortowej
- 30 g brązowego cukru
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 3 g soli
- 2 jaja
- 20 cl mleka
- 40 g stopionego masła
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 2 banany, pokrojone w plasterki
- 15 cl syropu klonowego

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Umieść w misce tłuczone dojrzałe banany i cukier. Mieszaj trzepaczką, aż składniki się połączą. Następnie dodaj wszystkie pozostałe składniki i mieszaj do uzyskania gładkiego ciasta.

Rozgrzej urządzenie.

Wlej 2 łyżki ciasta do każdej formy.

Wyjmij i podawaj na ciepło z syropem klonowym i pokrojonymi bananami.

Wskazówki: Dodaj rozgniecione orzechy (orzechy pekan, orzechy laskowe) lub wiórki czekoladowe, aby podkreślić smak tego dania. W przypadku wersji z bananem podawaj naleśniki z gałką lodów waniliowych i sosem czekoladowym.

KLASYCZNE NALEŚNIKI

SKŁADNIKI 20 sztuk

- 200 g mąki tortowej
- 20 g cukru pudru
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 2 g soli
- 2 jaja
- 30 cl mleka
- 30 g stopionego masła
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól w dużej misce.

Dodaj jajka, mleko, roztopione masło i ekstrakt waniliowy. Delikatnie wymieszaj, aż ciasto uzyska gładką konsystencję.

Rozgrzej urządzenie.

Wypełnij formy.

Wyjmij puddingi i od razu je podaj.

Wskazówki: Naleśniki podawaj na ciepło z syropem klonowym, świeżymi owocami, miodem lub dżemem. Możesz również dodać do ciasta jagody lub wiórki czekoladowe, aby urozmaicić to klasyczne danie.

NALEŚNIKI OWSIANO-CYNAMONOWE

SKŁADNIKI 20 sztuk

- 30 cl mleka
- 2 jaja
- 30 g stopionego masła
- 20 g cukru pudru
- 2 g soli
- 100 g płatków owsianych
- 150 g mąki tortowej
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Umieść mleko, jajka, masło, cukier, sól, płatki owsiane, mąkę, proszek do pieczenia i cynamon w wąskim pojemniku w podanej kolejności.

Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji za pomocą blendera zanurzeniowego lub ręcznego. Mieszanina będzie po wymieszaniu lekko grudkowata, co jest normalne i nadaje naleśnikom przyjemną teksturę. Rozgrzej urządzenie.

Wypełnij formy do 3/4.

Wyjmij puddingi i od razu je podaj.

Wskazówki: Dodaj do ciasta wiórki z ciemnej czekoladowej lub sułtanki, aby urozmaicić to danie. Podawaj z masłem orzechowym lub pastą migdałową w wersji wysokobiałkowej.

STANDARDOWE BLINY

SKŁADNIKI 12 sztuk

- 150 g jogurtu greckiego
- 1 jajko
- 100 g mąki tortowej
- 2 g soli

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do dużej miski i mieszaj trzepaczką aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Odstaw na 5 minut.

Rozgrzej urządzenie.

Używając łyżki, wykonaj kopce pośrodku foremek.

Wyjmij z foremek i podaj natychmiast.

Wskazówki: Ciesz się blinami z taramą, wędzonym łososiem, hummusem i serem do smarowania.

Odkryj więcej przepisów i podziel się swoimi własnymi w aplikacji My Tefal.



BANANEN-PFANNKUCHEN

ZUTATEN Für 18 Stück

- 2 reife Bananen (200 g)
- 200 g Mehl
- 30 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 g Salz
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 40 g Butter, geschmolzen
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 Bananen, in Scheiben geschnitten
- 150 ml Ahornsirup

Snack Collection
3 Min.
Snack Collection Precision
P1 - 2 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die zerdrückten reifen Bananen und den Zucker in eine Schüssel geben. Verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und mischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Das Gerät vorheizen.

2 Esslöffel Teig in jede Form geben.

Herauslösen und mit Ahornsirup und in Scheiben geschnittenen Bananen warm servieren.

Tipps: Fügen Sie für noch mehr Genuss gehackete Nüsse (Pekannüsse, Haselnüsse) oder Schokoladenstückchen hinzu. Für eine Bananensplit-Variante der Pfannkuchen servieren Sie sie mit einer Kugel Vanilleeis und Schokoladensauce.

KLASSISCHE PFANNKUCHEN

ZUTATEN Für 20 Stück

- 200 g Mehl
- 20 g Kristallzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 g Salz
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 30 g Butter, geschmolzen
- 1 TL Vanilleextrakt

Snack Collection
3 Min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel verquirlen.

Eier, Milch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt hinzugeben. Vorsichtig zu einem glatten Teig verrühren.

Das Gerät vorheizen.

Füllen Sie die Formen.

Stülpen Sie sie heraus und servieren Sie sie umgehend.

Tipps: Servieren Sie Ihre Pfannkuchen warm mit Ahornsirup, frischem Obst, Honig oder Marmelade. Sie können nach Belieben auch Heidelbeeren oder Schokoladenstückchen in den Teig geben.

HAFER- UND ZIMTPFANNKUCHEN

ZUTATEN Für 20 Stück

- 300 ml Milch
- 2 Eier
- 30 g Butter, geschmolzen
- 20 g Kristallzucker
- 2 g Salz
- 100 g Haferflocken
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt

Snack Collection
3 Min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in einen schmalen Behälter: Milch, Eier, Butter, Zucker, Salz, Haferflocken, Mehl, Backpulver und Zimt.

Mit einem Stabmixer glatt mixen. Die Masse bleibt nach dem Mischen leicht klumpig, was normal ist und den Pfannkuchen eine angenehme Textur verleiht.

Das Gerät vorheizen.

Füllen Sie die Formen dreiviertel voll.

Stülpen Sie sie heraus und servieren Sie sie umgehend.

Tipps: Geben Sie für zusätzlichen Genuss dunkle Schokoladenstückchen oder Sultaninen in den Teig. Für eine extra Portion Protein mit einem Klecks Erdnussbutter oder Mandelpaste servieren.

EINFACHE BLINIS

ZUTATEN Für 12 Stück

- 150 g Quark
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 2 g Salz

Snack Collection
3 Min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und verquirlen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 5 Minuten lang ruhen lassen.

Das Gerät vorheizen.

Mit einem Esslöffel kleine Haufen in die Mitte der Formen geben, ohne sie zu verteilen.

Aus den Formen lösen und sofort servieren.

Tipps: Genießen Sie Ihre Blinis mit Tarama, geräuchertem Lachs, Hummus und Streichkäse.



BANANENPANNENKOEKEN

INGREDIËNTEN Voor 18 stuks

- 2 rijpe bananen (200 g)
- 200 g bloem
- 30 g basterdsuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 3 g zout
- 2 eieren
- 20 cl melk
- 40 g gesmolten boter
- 1 tl gemalen kaneel
- 2 bananen, in plakjes
- 15 cl ahornsiroop

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe de gepureerde rijpe bananen en suiker in een kom. Klop tot alles goed is gemengd. Voeg vervolgens alle andere ingrediënten toe en meng ze tot een glad beslag.

Verwarm het apparaat voor.

Giet 2 eetlepels beslag in elke bakvorm.

Haal de pannenkoeken eruit en serveer ze warm met ahornsiroop en plakjes banaan.

Tips: Voeg gemalen noten (pecannoten, hazelnoten) of chocoladestukjes toe voor extra verwennerij. Serveer de pannenkoeken met een bolletje vanille-ijs en een chocoladesaus om er een soort bananasplit van te maken.

KLASSIEKE PANNENKOEKJES

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 200 g bloem
- 20 g fijne kristalsuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 2 g zout
- 2 eieren
- 30 cl melk
- 30 g gesmolten boter
- 1 tl vanille-extract

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom.

Voeg de eieren, de melk, de gesmolten boter en het vanille-extract toe. Meng ze voorzichtig tot het deeg glad is.

Verwarm het apparaat voor.

Vul de bakvormen.

Haal ze uit het apparaat en serveer onmiddellijk.

Tips: Serveer de pannenkoekjes warm met ahornsiroop, vers fruit, honing of jam. Je kunt ook bosbessen of chocoladestukjes aan het beslag toevoegen om te variëren.

PANNENKOEKJES MET HAVER EN KANEEL

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 30 cl melk
- 2 eieren
- 30 g gesmolten boter
- 20 g fijne kristalsuiker
- 2 g zout
- 100 g havermout
- 150 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 tl gemalen kaneel

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Schenk de melk, de eieren, de boter, de suiker, het zout, de havermout, de bloem, het bakpoeder en de kaneel in deze volgorde in een smalle bak.

Meng alles met een staafmixer tot een glad mengsel. Het mengsel blijft na het mixen een beetje klontig. Dit is normaal en geeft de pannenkoekjes een prettige textuur.

Verwarm het apparaat voor.

Vul de bakvormen voor driekwart.

Haal ze uit het apparaat en serveer direct.

Tips: Voeg pure chocoladestukjes of rozijnen toe aan het beslag voor extra verwennerij. Serveer met een beetje pindakaas of amandelpasta voor een eiwitrijke versie.

NATUREL BLINI'S

INGREDIËNTEN 12 stuks

- 150 g Griekse yoghurt
- 1 ei
- 100 g bloem
- 2 g zout

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Giet alle ingrediënten in een grote kom en klop ze tot het deeg glad is. Laat 5 minuten intrekken.

Verwarm het apparaat voor.

Maak met een eetlepel heuveltjes in het midden van de vormpjes zonder ze uit te spreiden.

Haal de blini's uit de vormen en serveer ze direct.

Tips: Geniet van de blini's met tarama, gerookte zalm, hummus en smeerbare kaas.

BANANPANDEKAGER

INGREDIENSER 18 stk.

- 2 modne bananer (200 g)
- 200 g hvedemel
- 30 g brun farin
- 1 brev bagepulver
- 3 g salt
- 2 æg
- 2 dl mælk
- 40 g smeltet smør
- 1 tsk. stødt kanel
- 2 bananer i skiver
- 1,5 dl ahornsirup

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Læg de mosedede modne bananer og sukker i en skål. Pisk, indtil det er godt blandet. Tilsæt derefter alle de andre ingredienser, og bland, indtil du har en lind dej.

Forvarm apparatet.

Hæld 2 spsk. dej i hver form.

Tag af, og servér varm med ahornsirup og bananer i skiver.

Tips: Tilsæt knuste nødder (pekannødder, hasselnødder) eller chokoladechips for at gøre dem ekstra lækre. Prøv dem i en banana split-version ved at servere pandekagerne med en skefuld vanilleis og chokoladesauce.

KLASSISKE PANDEKAGER

INGREDIENSER 20 stk.

- 200 g hvedemel
- 20 g sukker
- 1 brev bagepulver
- 2 g salt
- 2 æg
- 3 dl mælk
- 30 g smeltet smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk mel, sukker, bagepulver og salt sammen i en stor skål.

Tilsæt æg, mælk, smeltet smør og vaniljeekstrakt. Bland forsigtigt, indtil dejen bliver lind.

Forvarm apparatet.

Fyld formene.

Tag dem af, og servér med det samme.

Tips: Servér pandekagerne varme med ahornsirup, frisk frugt, honning eller syltetøj. Du kan også tilsætte blåbær eller chokoladechips til dejen for at variere dem.

HAVREGRYNS- OG KANELPANDEKAGER

INGREDIENSER 20 stk.

- 3 dl mælk
- 2 æg
- 30 g smeltet smør
- 20 g sukker
- 2 g salt
- 100 g havregryn
- 150 g hvedemel
- 1 brev bagepulver
- 1 tsk. stødt kanel

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld mælk, æg, smør, sukker, salt, havregryn, mel, bagepulver og kanel i en lille beholder i denne rækkefølge.

Blend, indtil blandingen bliver lind, med en stavblender. Blandingens forbliver en smule klumpet, efter at den er blandet, hvilket er normalt og giver pandekagerne en skøn konsistens.

Forvarm apparatet.

Fyld formene tre fjerdedele fulde.

Tag dem af, og servér med det samme.

Tips: Tilsæt mørke chokoladespånere eller sultanarødder til dejen for at få ekstra nydelse. Servér med en klat jordnøddesmør eller mandelmasse for at få en proteinpakket version.

ALMINDELIGE BLINIS

INGREDIENSER 12 stk.

- 150 g græsk yoghurt
- 1 æg
- 100 g hvedemel
- 2 g salt

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en stor skål, og pisk, indtil dejen bliver lind. Lad den hvile i 5 minutter.

Forvarm apparatet.

Brug en spsk. til at lave forhøjninger i midten af formene uden at sprede dem ud.

Tag dem af formene, og servér straks.

Tips: Nyd din blinis med tarama, røget laks, hummus og smøreost.

BANANPANNKAKOR

INGREDIENSER För 18 st.

- 2 mogna bananer (200 g)
- 200 g vetemjöl
- 30 g farinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 3 g salt
- 2 ägg
- 20 cl mjölk
- 40 g smält smör
- 1 msk malen kanel
- 2 bananer, skivade
- 15 cl lönnssirap

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Lägg de mosade bananerna och sockret i en bunke. Vispa tills det är väl blandat. Tillsätt sedan alla andra ingredienser och blanda tills du får en slät smet.

Förvärm apparaten.

Häll 2 msk smet i varje form.

Ta ur och servera varma med lönnssirap och skivade bananer.

Tips: Tillsätt krossade nötter (pekannötter, hasselnötter) eller chokladknappar för lite extra lyx. Servera pannkakorna med en skopa vaniljglass och chokladsås för en banana split-version.

KLASSISKA PANNKAKOR

INGREDIENSER För 20 st.

- 200 g vetemjöl
- 20 g strösocker
- 1 tsk bakpulver
- 2 g salt
- 2 ägg
- 30 cl mjölk
- 30 g smält smör
- 1 tsk vaniljextrakt

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa ihop mjöl, socker, bakpulver och salt i en stor bunke.

Tillsätt ägg, mjölk, smält smör och vaniljextrakt. Blanda försiktigt tills degen är slät.

Förvärm apparaten.

Fyll formarna.

Ta ur och servera omedelbart.

Tips: Servera pannkakorna varma med lönnssirap, färsk frukt, honung eller sylt. Tillsätt blåbär eller chokladknappar i smeten för lite variation.

HAVRE- OCH KANELPANNKAKOR

INGREDIENSER För 20 st.

- 30 cl mjölk
- 2 ägg
- 30 g smält smör
- 20 g strösocker
- 2 g salt
- 100 g havregryn
- 150 g vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 msk malen kanel

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll mjölk, ägg, smör, socker, salt, havregryn, mjöl, bakpulver och kanel i en smal behållare i ovan ordning. Mixa tills blandningen är slät med en stavmixer. Blandningen är fortfarande lite klumpig, men det är normalt och ger pannkakorna en trevlig konsistens.

Förvärm apparaten.

Fyll formarna till tre fjärdedelar.

Ta ur och servera direkt!

Tips: Tillsätt mörka chokladknappar eller sultanarussin i smeten för extra lyx. Servera med en klick jordnötssmör eller mandelsmör för en proteinpackad version.

ENKLA BLINIER

INGREDIENSER För 12 st.

- 150 g grekisk yoghurt
- 1 ägg
- 100 g vetemjöl
- 2 g salt

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en stor bunke och vispa tills degen är slät. Låt vila i 5 minuter.

Förvärm apparaten.

Använd en matsked och gör små högar i mitten av formarna utan att sprida ut dem.

Ta ur från formarna och servera direkt.

Tips: Njut av dina blinier med tarama, rökt lax, hummus och bredbar ost.

BANANPANNEKAKER

INGREDIENSER 18 porsjoner

- 2 modne bananer (200 g)
- 200 g hvetemel
- 30 g brunt sukker
- 1 liten pose bakepulver
- 3 g salt
- 2 egg
- 20 cl melk
- 40 g smeltet smør
- 1 ts malt kanel
- 2 bananer, i skiver
- 15 cl lønnesirup

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell de mosedede modne bananene og sukkeret i en bolle. Visp til det er godt blandet. Tilsett deretter alle de andre ingrediensene, og bland til du har en jevn røre.

Forvarm produktet.

Hell 2 spiseskjeer av røren i hver form.

Vend dem ut, og server dem varme med lønnesirup og bananskiver.

Tips: Tilsett knuste nøtter (pekannøtter, hasselnøtter) eller sjokoladebiter for det lille ekstra. For en banansplittversjon kan pannekakene serveres med en kule vaniljeis og litt sjokoladesaus.

KLASSISKE PANNEKAKER

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 200 g hvetemel
- 20 g strøssukker
- 1 liten pose bakepulver
- 2 g salt
- 2 egg
- 30 cl melk
- 30 g smeltet smør
- 1 ts vaniljeekstrakt

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp sammen mel, sukker, bakepulver og salt i en stor bolle.

Tilsett egg, melk, smeltet smør og vaniljeekstrakt. Bland forsiktig til deigen er jevn.

Forvarm produktet.

Fyll formene.

Vend ut, og server umiddelbart.

Tips: Server pannekakene varme med lønnesirup, fersk frukt, honning eller syltetøy. Du kan også tilsette blåbær eller sjokoladebiter i røren for å variere smaken.

HAVRE- OG KANELPANNEKAKER

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 30 cl melk
- 2 egg
- 30 g smeltet smør
- 20 g strøssukker
- 2 g salt
- 100 g havregryn
- 150 g hvetemel
- 1 liten pose bakepulver
- 1 ts malt kanel

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell melk, egg, smør, sukker, salt, havregryn, mel, bakepulver og kanel i en smal beholder i den angitte rekkefølgen.

Bruk en blender eller stavmikser til å blande røren til den blir jevn. Røren vil være litt klumpete etter blandingen, noe som er normalt og gir pannekakene en deilig tekstur.

Forvarm produktet.

Fyll formene tre fjerdedeler fulle.

Vend ut, og server umiddelbart!

Tips: Tilsett biter av mørk sjokolade eller sultanrosiner i røren for ekstra god smak. Server med litt peanøttsmør eller mandelmasse for en mer proteinrik variant.

VANLIGE BLINIS

INGREDIENSER 12 porsjoner

- 150 g gresk yoghurt
- 1 egg
- 100 g hvetemel
- 2 g salt

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en stor bolle, og visp til deigen er jevn. La hvile i fem minutter.

Forvarm produktet.

Bruk en spiseskje til å lage topper i midten av formene uten å spre ut deigen.

Vend ut av formene, og server umiddelbart.

Tips: Nyt blinis med tarama, røkelaks, hummus og smørøst.

BANAANIPANNUKAKUT

AINEKSET 18 kappaletta

- 2 kypsää banaania (200 g)
- 200 g vehnä jauhoja
- 30 g fariinisokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 2 g suolaa
- 2 kananmunaa
- 2 dl maitoa
- 40 g sulatettua voita
- 1 tl kanelijauhetta
- 2 banaania viipaloituina
- 1,5 dl vaahterasiirappia

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 s

OHJEET:

Laita kypsät survotut banaanit ja sokeri kulhoon. Vatkaa, kunnes seos on tasaista. Lisää sitten kaikki muut ainekset ja sekoita, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Kaada 2 ruokalusikallista taikinaa jokaiseen muottiin.

Ota pannukakut muoteista ja tarjoile ne lämpiminä vaahterasiirapin ja banaaniviipaleiden kera.

Vinkkejä: Lisää murskattuja pähkinöitä (pekaanipähkinöitä tai hasselpähkinöitä) tai suklaalastuja, kun haluat pientä hemmottelua. Saat banana split -version, kun tarjoilet pannukakut vaniljajäätelön ja suklaakastikkeen kera.

KLASSISET PANNUKAKUT

AINEKSET 20 kappaletta

- 200 g vehnä jauhoja
- 20 g hienoa sokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 2 g suolaa
- 2 kananmunaa
- 3 dl maitoa
- 30 g sulatettua voita
- 1 tl vaniljauutetta

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

OHJEET:

Vatkaa jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola suuressa kulhossa.

Lisää munat, maito, sulatettu voi ja vaniljauute. Sekoita varovasti, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Täytä muotit.

Ota pois muoteista ja tarjoile heti.

Vinkkejä: Tarjoile pannukakut lämpiminä vaahterasiirapin, tuoreiden marjojen, hunajan tai hillon kera. Voit myös lisätä mustikoita tai suklaalastuja taikinaan, kun haluat vaihtelua.

KAURA-KANELIPANNUKAKUT

AINEKSET 20 kappaletta

- 3 dl maitoa
- 2 kananmunaa
- 30 g sulatettua voita
- 20 g hienoa sokeria
- 2 g suolaa
- 100 g kaurahiutaleita
- 150 g vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl kanelijauhetta

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

OHJEET:

Kaada maito, munat, voi, sokeri, suola, kaurahiutaleet, jauhot, leivinjauhe ja kaneli kapeaan astiaan tässä järjestyksessä.

Sekoita sauvasekoittimella, kunnes seos on tasaista. Seos jää hieman paakkuikeksi sekoittamisen jälkeen, mikä on normaalia ja antaa pannukakuille miellyttävän koostumuksen.

Esilämmitä laite.

Täytä muotit niin, että taikina täyttää kolme neljäsosaa muoteista.

Ota pois muoteista ja tarjoile heti!

Vinkkejä: Lisää taikinaan tummaa suklaata lastuina tai sulttaanirusinoita, kun haluat pientä hemmottelua. Tarjoile maapähkinävoin tai mantelitahnan kera, kun kaipaat proteiinipommiä.

YKSINKERTAISET BLINIT

AINEKSET 12 kappaletta

- 150 g kreikkalaista jogurtia
- 1 kananmuna
- 100 g vehnä jauhoja
- 2 g suolaa

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset suureen kulhoon ja vatkaa, kunnes taikina on tasaista. Anna levätä 5 minuutin ajan.

Esilämmitä laite.

Lisää ruokalusikalla taikinakekoja muottien keskelle levittämättä niitä.

Poista muoteista ja tarjoile heti.

Vinkkejä: Nauti blinit mätitahnan, savulohen, hummuksen ja juustolevitteen kera.

БАНАНОВІ ОЛАДКИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 18 порцій

- 2 стиглі банани (200 г)
- 200 г звичайного борошна
- 30 г коричневого цукру
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 3 г солі
- 2 яйця

- 200 мл молока
- 40 г розтопленого вершкового масла
- 1 ч.л. меленої кориці
- 2 банани, нарізаних кружальцями
- 150 г кленового сиропу

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Покладіть пюре зі стиглих бананів і цукор у чашу. Збийте до однорідної маси. Потім додайте всі інші інгредієнти і перемішайте до утворення однорідного тіста. Розігрійте прилад.

Вилийте по 2 столові ложки тіста в кожну форму.

Вийміть із форм і подавайте в теплому вигляді із кленовим сиропом і нарізаними бананами.

Поради: Для більшої насолоди додайте подрібнені горіхи (пекан, фундук) або шоколадну крихту. Для бананового варіанту подавайте оладки з кулькою ванільного морозива та шоколадним соусом.

КЛАСИЧНІ МЛИНЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 200 г звичайного борошна
- 20 г дрібнозернистого цукру
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 2 г солі

- 2 яйця
- 30 мл молока
- 30 г розтопленого вершкового масла
- 1 ч.л. екстракту ванілі

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші збийте борошно, цукор, розпушувач і сіль.

Додайте яйця, молоко, розтоплене вершкове масло та ванільний екстракт. Обережно перемішайте, поки тісто не стане однорідним.

Розігрійте прилад.

Заповніть форми.

Вийміть із форм і відразу подавайте.

Поради: Подавайте млинці теплими із кленовим сиропом, свіжими фруктами, медом або джемом. Також можна додати в тісто чорницю або шоколадну крихту, щоб урізноманітнити смак.

ВІВСЯНІ МЛИНЦІ З КОРИЦЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 30 мл молока
- 2 яйця
- 30 г розтопленого вершкового масла
- 20 г дрібнозернистого цукру

- 2 г солі
- 100 г вівсяних пластівців
- 150 г звичайного борошна
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 1 ч.л. меленої кориці

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У вузьку ємність налейте молоко, покладіть яйця, масло, цукор, сіль, вівсяні пластівці, борошно, розпушувач і корицю в такому порядку.

Збийте до однорідної маси занурювальним або ручним блендером. Після змішування суміш залишиться злегка грудкуватою, що є нормальним явищем і надає млинцям приємної текстури. Розігрійте прилад.

Наповніть форми на три чверті.

Вийміть із форм і відразу подавайте!

Поради: Для більшої насолоди додайте в тісто крихти чорного шоколаду або кишмиш. За бажання можна збагатити страву білками, подаючи її з крапелькою арахісового масла або мигдальної пасти.

ПРОСТІ МЛИНЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 12 порцій

- 150 г грецького йогурту
- 1 яйце

- 100 г звичайного борошна
- 2 г солі

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Висипте всі інгредієнти у велику чашу і збивайте, поки тісто не стане однорідним. Залиште на 5 хвилин.

Розігрійте прилад.

Столовою ложкою зробіть горбки в центрі форм, не розподіляючи їх.

Вийміть із форм і відразу подавайте до столу.

Поради: Млинці можна куштувати з тарамою, копченим лососем, хумусом та сиром для намазування.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)

1520016960