



# Pancakes με ganache σοκολάτα φυστικοβούτυρο

by Alex Tsiotinis

## Υλικά

### Για τα pancakes

375g αλεύρι μαλακό  
375g γάλα  
14g ζάχαρη  
3 αυγά  
30g λιωμένο βούτυρο  
6g μπέικιν πάουντερ  
λίγο ηλιέλαιο ή  
βούτυρο κλαριφιέ(δες  
tips) για το τηγάνισμα

### Για την ganache σοκολάτα – φυστικοβούτυρο

75g κρέμα γάλακτος  
100g γάλα  
100g σοκολάτα  
γάλακτος  
50g φυστικοβούτυρο  
15g γλυκόζη

## Εκτέλεση

### Pancakes

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ σε ένα γυάλινο δοχείο.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και αναδεύουμε ελαφρώς.
- Κάνουμε μια μικρή λακούβα στο κέντρο με το χέρι μας (σαν να δημιουργούμε έναν κρατήρα ηφαιστείου) και βάζουμε εκεί το γάλα μαζί με τα αυγά και το λιωμένο βούτυρο.
- Ανακατεύουμε με ένα σύρμα περνώντας σιγά σιγά το αλεύρι από τα άκρα.
- Μεταφέρουμε το μείγμα μας σε μία κανάτα (καλό θα ήταν να γίνει από την προηγούμενη το μείγμα για πιο αφράτα pancakes).
- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και το αλείφουμε ελαφρά με λίγο ηλιέλαιο ή βούτυρο κλαριφιέ\* (tips).
- Βάζουμε στο κέντρο του τηγανιού τρεις καλές κουταλιές της σούπας από το μείγμα pancakes και το απλώνουμε ελαφρά με την πίσω πλευρά μιας κουτάλας ώστε να αποκτήσει διάμετρο περίπου 10cm.
- Μόλις αρχίσει το pancake να κάνει μικρές φουσκάλες επάνω, γυρίζουμε με μια σπάτουλα από την άλλη πλευρά και μαγειρεύουμε για άλλα 2'.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και συνεχίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα.

### Ganache σοκολάτα – φυστικοβούτυρο

- Τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος και το γάλα σε μια κατσαρόλα μαζί με τη γλυκόζη και φέρνουμε σε βρασμό.
- Τοποθετούμε σε ένα μπολ τη σοκολάτα με το φυστικοβούτυρο
- Μόλις βράσει το μείγμα με το γάλα, το αδειάζουμε πάνω στο άλλο μείγμα όσο είναι ακόμα καυτό.
- Αναδεύουμε ελαφρά να λιώσει σχετικά η σοκολάτα και ομογενοποιούμε με τη βοήθεια ενός ραβδομπλέντερ.



- 
- Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά και σεββίρουμε με τα pancakes.

### **Στήσιμο**

- Τοποθετούμε σε ένα πιάτο τα pancakes το ένα πάνω από το άλλο.
- Καλύπτουμε με τη σοκολάτα και πασπαλίζουμε με λίγο φιλέ αμυγδάλου προαιρετικά.

*\* tip: κλαριφιέ είναι βούτυρο που το έχουμε λιώσει, έχει διαχωριστεί σε λίπος και γάλα, κι εμείς φιλτράρουμε μόνο το λίπος που έχει μείνει πάνω.*