

Yulafli Cheddar Griddle Cake

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 5/10

Yulafli cheddar griddle cake, yulafli hamuru cheddar ve tereyağla avada kızartarakuzlu, yoğun ve Britanya kahvaltısına uygun bir taban kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf unu
- 0.5 su bardağı Un
- 120 gr Cheddar peyniri
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılış

1. Hamuru karıştırıp 5 dakika dinlendirin.
2. Küçük yuvarlaklar açın.
3. Kekleri tavada 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak tavada ortasının tıg kalmaması için önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edip yanına bal, kaymak ve tereyağlı simit dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt