



Υλικά

- 270 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Αλάτι 1 κ.γ.
- 4 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 45 γρ. ζάχαρη (3 κ.σ.)
- 20 κ.σ. πουρές κολοκύθας
- 2 αυγά
- 4 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 360 ml. γάλα
- 1/2 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1/4 κ.γ. γαρύφαλλο σκόνη

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 10'
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Σε ένα μπόλ αναμιγνύουμε το αλεύρι, το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ και τη ζάχαρη.

Σε ένα άλλο μπόλ αναμιγνύουμε τον πουρέ κολοκύθας, τα αυγά, τη βανίλια, το γάλα, την κανέλα, το γαρύφαλλο και το μοσχοκάρυδο. Προσθέτουμε το μίγμα των στερεών υλικών και ανακατεύουμε καλά με ένα πιρούνι.

Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό μικρό τηγάνι σε μέτρια φωτιά.

Παίρνουμε 1/3 φλ.τσ. απο τη ζύμη μας και το περιχύνουμε στο τηγάνι που έχει κάψει. Στρώνουμε τη ζύμη με μια σπάτουλα και τηγανίζουμε την τηγανίτα 3-4 λεπτά απο κάθε πλευρά μέχρι να πάρει χρώμα. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για όλη τη ζύμη.

Σερβίρουμε όσο ακόμη οι τηγανίτες είναι ζεστές.

Πηγή:cookbox.com.cy