

Αλμυρά & αφράτα pancakes με τυριά και σπανάκι

Μερίδες: 8 μεγάλα pancakes **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

Υλικά:

- 250 γρ. φρέσκο σπανάκι καθαρισμένο, χοντροκομμένο
- 320 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (ή 160 αλεύρι για όλες της χρήσης & 160 γρ. αλεύρι ολικής)
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 1 κ.γλ. καστανή ζάχαρη
- 1 & ¼ κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 1 κ.σ. baking powder
- [100 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#) & 20 γρ. για το ψήσιμο
- 450 ml γάλα φρέσκο
- 40 ml ξύδι λευκό
- [100 γρ. Ανάμεικτο τριμμένο τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το σπανάκι. Βάζουμε σε αντικολλητικό τηγάνι 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις ζεσταθεί καλά, ρίχνουμε το σπανάκι, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά για 3-4 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς. Θέλουμε να εξατμιστεί όσο πιο πολύ νερό από το σπανάκι γίνεται. Μεταφέρουμε σε ένα σουρωτήρι και αφήνουμε στην άκρη να στραγγίξει.

2) Συνεχίζουμε με τα pancakes. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τα στερεά υλικά: αλεύρι, αλάτι, ζάχαρη, σόδα & baking powder.

3) Βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι το γάλα και το [φρέσκο βούτυρο Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#) και τα ζεσταίνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά, ίσα-ίσα να λιώσει το βούτυρο. Δεν θέλουμε να πάρει υψηλή θερμοκρασία το γάλα, αλλά αν πάρει αφήνουμε να κρυώσει καλά.

4) Ρίχνουμε το υγρό μείγμα στο στερεό και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα/φουέ. Προσθέτουμε το ξίδι, το [Ανάμεικτο τριμμένο τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#) και το σπανάκι και ανακατεύουμε.

5) Βάζουμε λίγο βούτυρο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι και μόλις λιώσει και ζεσταθεί πολύ καλά, ρίχνουμε 1 κουτάλα σερβιρίσματος της σούπας ή 3-4 κ.σ. μείγμα για pancakes και ψήνουμε για 3 λεπτά ή μέχρι να γεμίσει φουσκάλες η επιφάνεια του pancake. Γυρίζουμε το pancake και ψήνουμε για άλλα 2-3 λεπτά από την άλλη μεριά.

6) Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για όλα τα pancakes και τα σερβίρουμε ιδανικά ζεστά ή σε θερμοκρασία δωματίου.