МИНИ ПАНКЕЙКИ

Тема тонких раскрыта полностью, а вот с панкейками продолжаю экспериментировать!

В этот раз мини-панкейки на кукурузной муке.

Понадобится:

мука кукурузная мелкого помола - 8 столовых ложке
молоко - 100 миллилитров
сахар - 1 столовая ложка
яйцо - 1 штука
растительное масло - 1 столовая ложка
сода - 1/2 чайной ложки
бальзамический уксус - 1 столовая ложка
коорица - 1/2 чайной ложки
ванильный сазар - 10 граммов

Приготовление:

Яйцо разотри с сахаром обычным и ванильным.
Добавь молоко и хорошо перемешай.
В глубокую миску просей муку и постепенно добавляя яично-молочную смесь замешай густое тесто.
Добавь растительное масло, впеции и перемешай.
Погаси соду уксусом и аккуратно вмешай в тесто.
Хорошо разогрей сковороду и не добавляя масло, столовой ложкой выложи тесто ровными кружочками.
Как только появятся характерные сквозные пузырьки, аккуратно переверни панкейки и жарь еще несколько минут на второй стороне.

www.sifood.com.ua - мини панкейки