ПАНКЕЙКИ

Панкейки – тортики на сковороде? Ну не тортики, не пирожные, а скорее наши оладушки... Но, не совсем, есть очевидные отличия. Я насчитала два. В первую очередь, по форме – панкейки большие, и жарятся по одному на сковороде. А еще они жарятся без добавления масла на сковороду, поэтому они не жирные как наши оладьи и одна их сторона характерно однородная по цвету.

Впервые я услышала этот рецепт в утреннем шоу по телевизору и сразу решила приготовить, запомнив все на слух. Панкейки были из кукурузной муки и мне очень хорошо запомнились пропорции – 8 ложек кукурузной муки, 8 ложек обычной, 2 яйца, 2 ложки сахара, сливочное масло...

Получились красивые с первого раза! Теперь это мой любимый рецепт, помню его наизусть и с удовольствием по утрам, если вовремя проснулась, жарю панкейки детям. Вот так прямо со сковороды и выдаю на тарелку. Кто первый проснулся того и первый панкейк...

Сразу оговорюсь, если вы часто жарите блины (ну или хотите часто жарить, а у вас не очень выходит), вам просто необходимо купить хорошую блинную сковороду. Такую с низкими бортиками.

Понадобится:

мука – 400 грамм или 15 столовых ложек

разрыхлитель – 1 чайная ложка с горочкой

яйца – 2 штуки

сахар – 2-3 ложки

молоко – 200 миллилитров

сливочное масло – 50 граммов

можно добавлять любые специи – ваниль, корицу, цедру апельсина...

Можно заменить молоко на кефир, но тогда следи за консистенцией – тесто должно быть, как густая сметана. Достаточно густая, чтобы не растечься по сковороде, как налистник, но и течь оно все же должно, не комом стоять. Именно правильная консистенция теста – залог красивого панкейка.

Приготовление:

Муку просей через сито, добавь разрыхлитель. В отдельной посуде смешай яйца с сахаром и венчиком размешай до растворения сахара. Влей к яйцам молоко и еще раз тщательно размешай (вполне можно использовать кухонный комбайн, но не стоит сильно взбивать яйца с сахаром). В емкость с мукой добавь молоко с яйцами и сахаром. Перемешай до однородности. Сливочное масло растопи в микроволновке и вмешай в тесто.

Сковороду хорошо разогрей и немного убавь огонь. Масло в сковороду не наливай. На сухую сковороду с помощью

половника вылей порцию теста. Как только появятся характерные пузырьки в тесте – переворачивай. И так со всем тестом… Все…

Можно, конечно в идеале, сделать тесто с вечера и с утра только пожарить… Но такое бывает редко. За ночь тесто станет еще гуще, это нужно иметь в виду и если что добавить немного молока, чтобы вернуть ему нужную консистенцию.

Видео для лучшего запоминания…