



פנקייקים שינאאו את הבית בניחוחות מתוקים

כמות: 20 חתיכות

זמן הכנה: 20 דקות



אופן ההכנה

הכנת הפנקייק

מערבבים את כל המרכיבים במטרפה ידנית ברגע שמתאחד להפסיק לערבב גם אם נשארו גושים קטנטנים (ערבוב יתר הורס את האוויריות של הפנקייק) נותנים לתערובת לנוח רבע שעה (לא חובה זה נותן לפנקייק להיות יותר אוורירי ותפוח) משתמשים במחבת יציקה או טפלון ששומרים על חום אחיד מחממים את המחבת על אש בינונית (אש גבוהה תשרוף את הפנקייק ואש נמוכה תשאיר אותו נוזלי וספוג שמן) לא מתחילים להכין לפני שמוודאים שהמחבת חם על ידי טפטוף של כמה טיפות מהבלילה משמנים את המחבת עם חמאה או ספריי שמן אפשר גם למרוח את השמן עם מברשת של ביצה יוצקים את התערובת למחבת עם כף כך שהקצה של הכף ניצב למחבת ב 90 מעלות בגובה נמוך (לא מועכים עם הכף) מטגנים כשתי דקות ברגע שמתחילים להיות בועות בפנקייק הופכים לצד שני (אם לא בטוחים אפשר להרים את הקצה ולהציץ אם הוא השחים קצת) מטגנים עוד כדקה אחרי שהפכנו ומוציאים לצלחת ממשיכים כך את כל הבלילה

הגשה

עורמים ערמה של פנקייקים מזלפים מייפל או כל סירופ שאוהבים מפזרים פקאנים קצוצים שוקולדים או כל תוספת שאתם חולמים

בתאבון!!

חומרים

לתערובת הפנקייק

- 2 ביצים
- 1 1/4 כוס חלב (240 מ"ל)
- 4 כפות שמן
- קורט מלח
- 1 1/2 כוס סוכר (80 גרם)
- 1 1/3 כוס קמח (190 גרם)
- 1 א. אפיה (20 גרם)

להגשה

סירופ מייפל או דבש או שוקולד פקאנים קצוצים \ שוקולד \ קליק \ עדשים