Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Панкейки

30 апреля 2014 09:37 · https://open-cook.ru/recipes/pankejki



По традиции в выходные мы готовим на завтрак блины. А иногда балуемся панкейками. Эти американские блинчики не менее вкусны, чем наши русские блины, готовятся очень быстро и просто. Идеальный вариант для ленивого и вкусного завтрака.

Я перепробовала разные рецепты, но больше всего мне нравится вот этот

Для 10 панкейков нужно:

- 250 мл молока
- 3 ст. ложки растительного или 40 гр. растопленного сливочного масла, оно должно быть остывшее или чуть теплое, но не горячее (в выходные по утрам мне лень топить

масло, поэтому готовлю чаще всего с растительным)
- 1 яйцо
- 4 ст.л. сахара
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 1/4 ч.л. соли
- 170 гр муки

В качестве топпинга можно использовать то, что вы больше всего любите, сметану, варенье, мед и т.д.

Так как оказалось, что даже такой простой рецепт может не получиться, то вот вам несколько причин, по которым это могло произойти:
1) Продукты должны быть свежими. Может подвести разрыхлитель, если он старый.
2) Перемешивать нужно ровно до того момента, пока влажные и сухие компоненты не объединятся, и все. Если вы перестараетесь и мука начнет развивать клейковину вы в итоге получите резиновые блины, а не пушистые панкейки.
3) Тесто для панкейков не терпит ожидания - ни ночь, ни даже час не пойдут ему на пользу. Вернемся к пункту первому - разрыхлитель начнет вступать в реакцию, как только соприкоснется с влажной средой. Чем больше вы будете ждать после этого, тем меньше у него будет сил поддерживать тесто пушистым и легким.
4) Американские панкейки подразумевают нежную ровную корочку, которой не нужна зажаристость. Лучше всего готовить панкейки на сухой сковороде.

Смешать в миске молоко, яйца, масло и сахар. Не обязательно доставать миксер, легко взбить все венчиком или вилкой, на худой конец, тоже неплохо получается.



Смешать муку, соль и разрыхлитель, просеять в молочно-яичную смесь. Хорошенько размешать, чтобы получилась однородная масса без комочков.



Разогреть сковороду, смазывать ничем НЕ надо, она должна быть сухой. На 1 панкейк нужно 2 ст.л. теста, так что выливаем их быстренько на сковороду и ждем, когда начнут появляться пузырьки. Как только это случится, переворачиваем панкейк. Важно: не нужно ждать, когда вся поверхность блинчика покроется пузырьками, вот как только начали появляться, так и переворачиваем.



На другой стороне он печется еще быстрее.



Вот честно, пока пекутся панкейки, греется чайник и заваривается чай, так что к горячему утреннему чаю мы кушаем горячие и вкусные блинчики :)



С любимой добавкой и ароматным чаем эти панкейки божественны))) В холодном виде они тоже очень вкусные.



Приятного аппетита!

Комментарии (671) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/pankejki/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/403_2014-04-30_pankejki_comments.pdf