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

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

Панкейки

https://open-cook.ru/recipes/pankejki

Комментарии: 671

Елена # 15:16 17.03.2015

Панкейки получаются очень вкусными!Спасибо за рецепт!

> **Гость** # 09:01 10.12.2016
>
> очень вкусно!!!
>
> **Юлия Сергеевна** # 13:39 25.02.2017
>
> Этот рецепт наилучший. Все получилось. Что непроизвольно изменила:
> Из-за некоторой лени на глаз добавляли муку.
> Не было разрыхлителя. Добавила лимонной кислоты и соды.
> Муку просеивала в тарелку, потом просто всё скинула в чашу.
> Всё тесто взбивала в блендере.
> Молоко было домашнее.
> Сахар не добавляли. Ванильный сахар - не много.
> Кушали с абрикосовым вареньем.
> Народ, ну и что, что жидкое тесто - все отлично приготовила.
>
> > **Мари** # 10:41 23.03.2019
> >
> > Ооо обожаю этих модификаторов.
> > Вместо муки возьму картошку, вместо молока пиво, а вместо сахара крахмал, но все получилось!

Виктория # 07:35 13.07.2019

Смекалка- наша сила)))

Дарья # 11:03 26.02.2017

Рецепт очень простой , но блинчики волшебны

Елена # 14:55 14.07.2017

Рецепт супер, очень вкусно, спасибо!!

Вика # 13:41 3.07.2017

Мне очень понравился рецепт . Я спомощью его и готовлю

Ем вика # 13:48 3.07.2017

Да вкусно

ирина # 04:41 7.04.2015

Очень вкусно, а главное быстро

Fatinova # 04:41 7.04.2015

Ничего не вышло(резиновые , сразу покрывались полностью пузырьками и горели при любой температуре, не пойму в чем причина(((



Анна Нечаева # 05:13 7.04.2015

Почему у вас могли не получиться панкейки:
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.

Fatinova # 05:18 7.04.2015

Ох, спасибо большое! Все учту!

Кристина # 13:01 6.09.2016

А можно вместо молока воду? Если да, сколько мл.
(магазин далеко, панкейки нужны срочно)

> **Анна Нечаева** # 17:00 10.09.2016
>
> Извините, что поздно отвечаю, была в отпуске. молоко можно заменить на воду в тех же пропорциях, т.е. то же количество воды, что и молока

Клара # 18:12 22.09.2016

ВСЕ РАВНО НЕ ВЫШЛО, ПРИВКУС СОДЫ И ЧЕГО-ТО СТРАННОГО(((

> **Анна Нечаева** # 18:34 22.09.2016
>
> Значит, вы нарушили технологию. Вы точно положили чайную ложку разрыхлителя? Без горки? Если все продукты хорошие, а сковорода и миска для замешивания чистые, то странного привкуса быть не должно. Панкейки должны получится вкусными. И чтобы был привкус соды, нужно положить ну очень много разрыхлителя. Или соды.

Катя # 07:41 6.06.2018

Здравствуйте,если вы еще здесь можете ответить пожалуйста.У меня панкейки получаются очень вкусными,но они такие золотистые только с одной стороны ,с другой ,которую я жарю последней не выходит так красиво.

> **Анна Нечаева** # 09:14 8.06.2018
>
> Здравствуйте!
> Я вам открою страшную тайну, но все так, с одной стороны красивые и золотистые, а с другой не очень Та же проблема, что и у блинов. Не переживайте, это нормально)))

Лена # 21:15 6.06.2016

Если горят при любой температуре - слишком много сахара положили .

Ирина # 21:21 13.02.2017

Может, дело в сковородке

Александра # 09:32 4.06.2017

а хорошо ли был растворён сахар?
при готовке теста в первую очередь надо хорошо размешать сахар в яйце, чтобы не было видно сахаринок и далее добавлять ингредиенты по рецепту.

Бейби # 09:19 23.06.2017

Сковорода плохая

> **Вика** # 13:46 3.07.2017
>
> Че ты понимаешь , сковорода нормальная

Инкогнито # 09:01 24.06.2017

Значит продукты были не свежие)

Гость # 11:17 2.03.2019

Нужно меньше сахара

кирилл # 18:33 15.03.2019

не знаю как у вас но у меня получилось. все строго по рецепту. но продукты старые. но все получилось.

Гость # 09:45 3.04.2020

Готовить надо уметь

Ольга # 17:27 7.04.2017

Дмитрий, там рецепт, практически такой же. Ингридиенты те же, объём увеличен только.ИНГРЕДИЕНТЫПОРЦИИ
10

ЯЙЦО КУРИНОЕ 2 штуки
СОЛЬ 1 чайная ложка
САХАР 3 столовые ложки
МОЛОКО 2 стакана
ПШЕНИЧНАЯ МУКА 2 стакана
ГАШЕНАЯ СОДА 1 чайная ложка
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ¼ стакана
ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20 МИНУТ

Гость # 13:09 9.04.2015

а почему теста так мало?
все по рецепту сделала,на пару штук всего

Анна Нечаева # 13:33 9.04.2015

Значит, вы неправильно сделали. Получается 10 штук, если на 1 панкейк тратить 2 ст.л. теста, как указано в рецепте.

лиля # 11:33 3.12.2016

Извените вот я делала не 10 панкейков а. 20,тоесть все ингредеенты в двое раз больше!А получилось всего 12 штук

Анна Нечаева # 12:28 3.12.2016

Не может такого быть. Если вы сделали теста в два раза больше и на 1 панкейк тратили по 2 ст.л., то должно было получиться 20 шт, а не 10. Либо в количестве ингредиентов была допущена ошибка, либо ложка большая. Ума не приложу, почему могло получиться так мало.

Петя Тракторист # 06:33 26.12.2016

У меня всё получилось

Гость # 12:03 13.05.2017

у меня вообще 20 шт. получилось с этого рецепта,а кто-то ещё и на две порции делает))

Ольга # 09:08 27.09.2018

возможно яйца очень мелкие и тесто получилось гуще. Тогда и расход будет больше.

AIEX # 11:15 23.11.2020

У нее просто ложка как половник😭

Дарья # 00:06 24.01.2017

я делала 2 ст. л. на 1 панкейк их получилось штук 50 и ооооочень маленьких

Анна Нечаева # 05:12 24.01.2017

Не может такого быть. Даже если использовать чайную ложку, больше 20-25 штук не получится при всем желании. Даже если тесто чрезмерно густое и совсем не растекается, столько да еще маленьких панкейков не выйдет.

Не могли бы вы подробнее расписать как готовили? Какая столовая ложка у вас? Может есть весы или мерный стакан и вы можете сказать, сколько мл или гр воды вмещает ваша ложка?

И когда вы увидели, что у вас получаются крохотные панкейки, вы продолжили их такими готовить потому что такого размера они вам нравятся? Почему не взяли ложку побольше или половник, чтобы чуть увеличить порцию?

Я часто готовлю панкейки по выходным и ложку использую самую обыкновенную, еще советскую, воды в которую вмещается 15 мл. На фото в рецепте вы можете видеть, что панкейки получаются в диаметре примерно 10 см с учетом того, что во время готовки они увеличиваются в размере. Сковорода у меня диаметром 24 см. Так что либо с ложкой что-то не так, либо что-то не так пошло во время приготовления.

Если вам понравилось тесто, но не удовлетворяет размер, попробуйте взять половник и экспериментально методом проб подобрать то количества теста, при котором получаются панкейки нормального размера.

> **Хозяюшка** # 11:20 28.06.2017
>
> Всё супер! Всё понравилось! Сын сказал, только такие пеки(в первый раз пеку панкейки) . Вместо разрыхлителя была сода и лимонная кислота, 3 ст.л раст.масла+3 ст. л. слив. Только я посчитала, что 10 штук ну очень мало, сделала двойную норму и получила 38 штук! диаметр 9 см. Благодарю за рецепт!

Гость # 10:37 5.06.2017

От муки зависит и яиц

Гость # 20:42 30.07.2017

делала все по рецепту сегодня. Делала впервые, получилось очень хорошо, панкейков вышло примерно 10-12 штук. Еще добавила чуть-чуть ванили, вышло хорошо

Гость # 16:16 25.02.2019

получилось 13 штук консистенция идеальная. все строго по рецепту

Тома # 08:41 14.04.2015

Рецепт просто супер всем очень понравилось!!! Детям особенно))) Спасибо!

Ксю # 08:46 14.04.2015

Спасибо Вам за рецепт! Впервые у меня получились панкейки!) Спасибо!

Zig_Zag # 09:19 4.05.2015

Спасибо! У меня получилось много и вкусно!

Анна # 02:50 17.05.2015

Спасибо большое за рецепт! Сделала закладку. У меня тоже получилось! Только я сахара кладу меньше, чтобы с вареньем кушать и делаю 2 порции.

Антонина # 16:53 20.05.2015

Недавно попробовала ваш рецепт, панкейки получились плоскими притом, что я сразу же использовала тесто после добавления разрыхлителя

> **Анна Нечаева** # 17:09 20.05.2015
>
> Это элементарнейший рецепт, который еще ни разу не давал у меня сбоев, поэтому мне и сложно сказать почему у вас не получилось. Основные причины, по которым панкейки могут не получится описаны в рецепте.
>
> > **Айна** # 10:38 20.03.2017
> >
> > Анна, залогинилась исключительно чтобы Вас поблагодарить за столь простой и замечательный рецепт! Делала панкейки впервые и когда перевернула блинчик и увидела аккуратную золотистую корочку - аж взвизгнула от удивления!) Была уверенна, что первый блин и все последующие будут комом, ибо из инвентаря был только сатейник без тефлона..Короче говоря делалось практически на коленке, но не поленилась растопить сливочное масло, может в этом секрет того что все получилось лучше, чем я могла предположить! Может свою партию в этом ансамбле вкуса сыграли щепотка корицы и ванильный сахар..) Так вкусно получилось и практически идеально, как будто это не я впервые готовила)))
> >
> > У меня к Вам вопрос: панкейки с бананом, есть ли тонкости приготовления или же просто добавить в тесто пюрированный банан? Спасибо!

> > **Анна Нечаева** # 19:26 2.05.2017
>
> Спасибо! Я очень рада, что вам понравился рецепт)))
> Особых тонкостей с бананом не знаю, но быть может муки понадобиться чуть меньше.
> Надо, кстати, попробовать так сделать

> **Lizochka ##** # 06:20 29.05.2017
>
> Спасибо

София # 09:19 26.05.2015

Прекрасный рецепт! Все получается просто замечательно. Очень рада я и семья. Спасибо!

Марина # 08:40 20.06.2015

Панкейки получились шикарны. пришлось добавить еще чуть-чуть муки, т.к. тесто жидкое было. В итоге вышло больше 10 панкейков, около 20 штук!!!

Евгения # 06:59 21.06.2015

Спасибо! первый раз делала панкейки на завтрак. следовала точно рецепту, и учла все комментарии, из-за чего могут не получиться. Вышли суперские с самого первого панкейка! доча умяла с удовольствием! хотела прикрепить фоку! дочего же чудесные вышли.... но тут нет) правда еще добавила пакетик ванилина для аромата! еще раз спасибо! беру рецепт себе;)

> **Евгения** # 07:03 21.06.2015
>
> да и я положила поменьше сахара. и вышло 9 штук! осилили только 5!)))

> **Гость** # 09:26 3.07.2015
>
> Моей дочке тоже очень понравились:-D Спасибо за рецепт!

Ванесса # 13:29 22.06.2015

Наши оладушки делаются на кислом молоке (простокваше, кефире), а эти похожи на наши блины, только наши блины тоненькие (если не дрожжевые) и нежные. А эти толстые и грубые. Может быть некоторых привлекло их название? Ну, панкейк! Тьфу!! Ничего оригинального, кроме названия. А наши блины и вкуснее и красивее!!!

> **Лора** # 15:43 22.06.2015
>
> всегда найдется обиженка - обсиральщик

Гость # 15:27 17.05.2016

Это точно, классный рецепт!

Лишка # 10:49 17.01.2016

Сколько рецептов панкейков видела - везде ваши обиженные комменты. : D
Что вы тогда здесь и в остальных рецептах делаете, жена Задорнова?

мелисса # 16:12 27.05.2016

Извините пожалуйста, если вам не нравятся панкейки - не готовьте их, никто ведь не заставляет.Но пожалуйста, не надо "обсирать" панкейки и отвращать других людей от них.Спасибо.

бабочка # 02:18 28.06.2016

она возможно говорит о предыдущем коменте а так не обсирает панкейки

p.s.комент Иванессы про наши блины и панкейки вот она их и обсирает

Я # 17:24 7.02.2017

Девушка С ником Ванесса, рассуждает о блинах!
В сам раз панкейк!!!

Нина # 15:22 4.03.2017

Полностью с Вами согласна! Людей, видимо, точно интригует само название этого печева. Ну? что может получиться вкусного из одного яйца и прочих обычных ингредиентов?! Наши русские блины в сотню раз лучше и вкуснее. А, кому на самом деле понравились эти панкейки - слаще морковки ничего в своей жизни не ел! Такое мое мнение.

Игорь # 20:49 14.04.2017

Ну в самом деле, что же может получится из яйца, муки и прочего, так печево...А Нина для русских блинов берет самую лучшую радугу, замешивает на слезах эльфов, добавляет порошок из рога единорога и капельку лунного света....А кто не умеет так готовить, тот сложнее панкейков ничего не готовил...правда никто и не интересовался твоим мнением Нина..не нравится,не готовь(кстати могу подсказать рецептик истинно русского блюда-вареников с тюлькой) ;-)

Марина # 12:32 13.05.2017

👍👍👍

Ната # 05:12 14.05.2017



Гость # 08:35 20.07.2017



Елена # 08:37 23.12.2017

А, может, у кого-то руки из попы? Получились толстенький, мягенькие и пышные. Очень вкусно.

Светлана # 07:47 27.06.2015

Панкейки получились отличные! Спасибо, за вкусный завтрак;)

Алишка # 12:08 5.07.2015

получились вкусные панкейки!!!спасибо за рецепт)))

Виктория # 13:14 7.07.2015

Офигенный рецепт пышненькие получились вкусные для аромата ванильный сахар очень хорошо получилось !!!!спасибо за рецепт

Юлия # 05:33 8.07.2015

Спасибо большое!! Чудесные блинчики, и очень быстрые! :)

Татьяна # 18:09 20.07.2015

Очень вкусные, вот только не пышные, в чём ошибка?

Малика # 15:27 21.07.2015

Очень вкусные, но почему-то получились пятнистые) Не подскажите почему?)

Гость # 11:46 26.07.2015

Я когда готовлю панкейки,белки взбиваю до устойчивых пиков.и никакого разрыхлителя не надо!

Альфия # 21:09 15.12.2015

меня вот очень заинтересовало, как? совсем без разрыхлителя? и без соды? просто у меня муж не любитель соды?

надя # 12:58 26.07.2015

А можно молоко кефиром заменить ?

> 
> **Анна Нечаева** # 15:30 26.07.2015
>
> Я не пробовала, но вы можете поэкспериментировать
>
> **Гость** # 08:36 18.07.2016
>
> Самые вкусные панкейки на ряженке,только ее надо подогреть,но не до кипения (до образования хлопьев). Взбиваете яйцо с сахаром и потихоньку вливаете горячую ряженку,потом в эту смесь растительное масло,по рецепту. И далее вливаете жидкую смесь в сухие ингридиенты(я добавляю вместо разрыхлителя,соду) и мешаете по рецепту. Очень вкусно,попробуйте:)

Мария # 08:13 27.07.2015

Спасибо большое за рецепт! Пэнкейки обалденно вкусные

ева # 09:35 27.07.2015

А какие вкусные панкейки когда добавляешь сметану,ммммм.

Ева # 09:35 27.07.2015

Вместо молока,я имею ввиду.

> **Лола** # 08:06 29.11.2015
>
> А сколько сметаны нужно добавить вместо молока?

Ева # 09:36 27.07.2015

И обмазываешь сливочным маслом,просто бомба.

Настя # 07:08 1.08.2015

Впервые решила приготовить панкейки, уже было приготовилась к разочарованию... Но нет! Все вышло чудно. Первые три, правда, передержаа на сковороде, но потом наловчилась.
Моим домашним мальчикам понравилось. За требовали ещё и больше))
Огромное спасибо за рецепт, а главное, за описание ошибок и предупреждений.

Саша # 14:15 11.08.2015

Ооооченьь вкусно!!!!!!!

Настя # 18:12 12.08.2015

Как они у вас такие золотистые получаются?)

> **Анна Нечаева** # 18:44 12.08.2015
>
> Не знаю. Просто держу на среднем огне и стараюсь не передержать.

Милена # 22:06 15.08.2015

Только у меня, у косорукой умницы,по-хорошему рецепту, получились панкейки не золотистые,а как блины.Именно только этим отличились.Не поняла в чём дело,может я должна была поставить на медленный огонь?(готовила на среднем огне,на сухой сковородке)

> **Анна Нечаева** # 08:25 16.08.2015
>
> Не поняла про блины. Они у вас коричневые? у меня они всегда светло-золотистые. Я панкейки пеку на среднем огне.
> У вас газовая плита или электрическая? Возможно, действительно, стоит уменьшить огонь. Просто поэкспериментируйте, это займет чуть больше времени, зато вы сможете подстроиться. Может вы их передерживаете на сковороде и они становятся темными?

Милена # 08:50 16.08.2015

Возможно я их действительно передерживаю,спасибо!

Елена # 20:24 16.08.2015

Спасибо огромное за рецепт! Все получилось с первого раза.
По поводу цвета. Пекла на двух сковородах, на тонкой и толстой. Так вот на тонкой они получались очень темные, а на толстостенной светлые. Т.е. это зависит от температуры.
И по поводу похожести на блины. Они вообще не похожи. Ни на наши блины, ни на оладьи. Они похожи на бисквсит. Такие же пышные и воздушные. К тому же совсем не жирные. И жарятся гораздо быстрее.
В общем для меня одни плюсы.
Еще раз спасибо автору за прекрасный рецепт!Добавляю в копилку своих беспроигрышных рецептов.

Екатерина # 11:18 18.08.2015

А готовить можно на любой сковороде?Или нужно готовить на блинной?

> **Анна Нечаева** # 11:35 18.08.2015
>
> Готовить можно на любой, но лучше если сковорода будет с толстым дном

Анастасия # 12:56 31.08.2015

Очень вкусные , но не такие идеальные по форме как у вас))) спасибо за рецепт

Марина # 09:53 4.09.2015

Спасибо за очень хороший рецепт! Все получилось просто великолепно!всем понравилось!!!

Анастасия # 06:02 9.09.2015

Оболденный рецепт! Выкладывайте еще) Спасибо)

Елена # 06:04 12.09.2015

А сколько минут надо ждать?Ну.когда тесто сделала

> **Васян** # 15:06 19.03.2016
>
> Не терпит отлагательств

Ольга # 10:24 19.09.2015

Спасибо за рецепт!
Добавила 3 мелко порезанных(кусочки размером с рублевую монету) яблока в тесто,получилось отменно! Пушистые!!!Умяли сразу все!

Анна # 04:02 20.09.2015

Впервые получились панкейки, рецепт замечательный !! Парню очень понравились, спасибо вам:)

Тини # 05:41 29.09.2015

Панкейки делаю впервые, получилось все идеально!!! Но пришлось добавить чуть больше муки и печь на маленьком огне!!! И ещё не стоит делать две порции теста за раз, так как последние панкейки не очень поднимаются, лучше каждую порцию отдельно!!! Спасибо Вам за такой отличный подробный рецепт!!!)))

Юля # 09:36 2.10.2015

Панкейки делала впервые получилось очень вкусно. Спасибо автору за рецепт☺

мария # 11:51 3.10.2015

Вкусно! Взяла себе на заметку, младшая блины не ест вообще, а вот от панкейков не оторвать! Спасибо!

Александра # 20:20 4.10.2015

Спасибо вам за рецепт!!Сегодня у меня был дебют панкейков!Произвели наилучшее впечатление!все получилось идеально!Легкие,пышные,вкусные!!!

Людмила # 10:36 7.10.2015

Прекрасный рецепт, беру на заметку! Делала на две порции сразу, все получилось замепчательно. Панкейки пышные и вкусные, а главное понравились дочке!

Олег # 08:12 10.10.2015

Все получилось!!!!! Спасибо!!!! Супер рецепт!!!!

Евгения # 14:19 17.10.2015

Отличный рецепт, все получилось с первого раза!)

> **Гость** # 16:47 19.10.2015
>
> У меня тоже с первого раза)

Валерия # 10:32 18.10.2015

Спасибо!Очень вкусные получились)Семья довольна)

Юлия!!!! # 19:23 20.10.2015

Боже!!!они в первый раз получились такие как надо!!!!спасибо огромное!))))

Анна # 06:01 24.10.2015

Все получилось с первого раза!))только муки добавила чуть больше))

Юлия # 10:07 30.10.2015

А я еще в тесто добавила быстрорастворимый вишневый кисель муж оценил

Кемуля # 14:56 3.11.2015

Рецепт замечательный! Спасибо автору! Получилось все как надо, только я добавила какао в смесь! Было очень вкусно! А Во второй раз добавила ванилин. В оба раза умели за пару минут.

Руслан # 15:50 4.11.2015

Благодарю. Рецепт по истене прост и генеален. Панкейки удались на славу с первого раза. И гостям нашего заведения, они тоже, очень понравились...

Валерия # 20:38 4.11.2015

Самый тупорылый рецепт, во первых как не смазывать сковороду если тесто липнет, муки для такого количества молока мало и где в рецепте ванилин и корица, все прилипло к сковороде, ужасно жидкое тесто получилось, находила до этого рецепт получше, не нашла пришлось воспользоваться этим, очень расстроена

> **Анна Нечаева** # 06:31 5.11.2015
>
> Если бы вы все сделали по рецепту, то увидели бы, что тесто для панкейков получается намного гуще, чем для блинов. Классические панкейки готовятся без ванилина и корицы, это добровольные иггредиенты. И, кстати, ванилин, употребляется на производствах, ни одна хозяйка, любящая свою семью, не будет класть в свою выпечку химию. Эти панкейки опробованы на многих сковородах и все прекрасно получается. Не думаю, что вы хуже других девочек, у которых по этому рецепту получились вкусные панкеки. Они даже у детей получаются легко. Судя по описанному вами, вы готовили не по этому рецепту, иначе у вас получилось бы густое тесто и панкейки бы не прилипали к сковороде.
>
> > **Маша** # 04:51 8.03.2016
> >
> > Согласна, мне 15лет. Панкейки отличные получились!!! Маме на 8 марта испекла,
> >
> > > **Анна** # 08:18 20.03.2016
> > >
> > > Мне 12 я тоже сделала родителям завтрак! Очень вкусно!
> >
> > **Вика** # 09:04 6.07.2017
> >
> > Ань очень хороший рецепт (мне девять лет) я приготовила сама очень вкусно спасибо
> >
> > > **Анна Нечаева** # 12:01 6.07.2017
> > >
> > > Очень рада))

Гость # 18:47 17.10.2016

Если у кого то руки растут не с того места, не фиг на рецепт грешить! Все получается супер!

Гость # 12:45 25.02.2017

Сама, видимо, тупоголовая

> **Гость** # 13:19 25.02.2017
>
> Не Вы, а та, которая отошла в сторону от рецепта, и решила написать, что фуфло

Хана # 13:06 7.11.2015

получилось очень вкусно!

Олька # 08:13 14.11.2015

Сделала точно по рецепту, получилось ровно 10 штук. Один в один как на картинке. Сковороду не смазывала, тесто не прилипало. Пекла на блинной сковороде с толстым дном.Вкусные, только на мой взгляд немножко сладковатые. Но со сметанкой норм. Отличные блинчики за 10 минут!!!! Спасибо за рецепт!!!

Юля # 05:13 21.11.2015

Херня какая то,тесто жидкое,к сковороде прилипло все.

> **Анна Нечаева** # 08:43 21.11.2015
>
> Если бы вы следовали рецепту, то у вас не получилось бы жидкое тесто.
>
> > **Настя** # 18:19 28.08.2017
> >
> > Я следовала рецепту,и тесто жидкое получилось, к сковороде прилипло.
>
> **Гость** # 07:42 6.02.2017
>
> Если жидкое,нужно было муки добавить чуть больше.

Анна # 12:52 21.11.2015

Готовила по этому рецепту два раза. В первый раз - на растительном масле, муки взяла чуть больше (до 200 г), сахара - на одну ложку меньше. Разрыхлителя не было, заменила на 3/4 чайной ложки соды, погашенной уксусом. Итог - панкейки вышли отличные, пышные, но не очень сладкие. Тесто при попадании на сковороду сразу крупно пузырилось и поднималось. Во второй раз взяла топленое сливочное масло, муки и сахара, как по рецепту, чуть больше молока (до 280 мл) и покупной разрыхлитель. Итог - тесто жидковатое, при попадании на сковороду почти не пузырилось, подниматься и не думало. Панкейки вышли сладкие, но тонкие и слегка "резиновые". Кажется, вроде бы мелочи, но на результат еще как влияют))

******* # 13:27 22.11.2015

Получилось очень вкусно, а главное легко !!!
готовлю в первый раз.

Светлана # 03:17 23.11.2015

Спасибо за рецепт . Все получилось с первого раза и кол-во даже больше чем 10 шт.

Маргарита # 09:51 28.11.2015

Услышала красивое название и решила сегодня приготовить по этому рецепту панкейки.. Я вообще довольно скептически отношусь к комментариям типа "Вау! Класс, ничего вкуснее не пробовала".Но рецепт действительно удачный, вышло очень нежно и вкусно,я только очень хорошо взбила яйцо, а затем до образования пены и вес жидкие компоненты. Пекутся очень быстро ,от плиты не отойти, как при жарке блинов, но съедаются ещё быстрее.Всем удачи и вкусных блюд.

Кира # 17:28 29.11.2015

Очень вкусно получилось с первого раза! Домашним тоже понравилось. Спасибо за рецепт!

Татьяна # 20:36 1.12.2015

Первый раз готовила, получилось отлично! Спасибо большое за рецепт. Давно хотела научиться их готовить. Оказывается легко и просто.)))

Таня # 18:44 5.12.2015

Спасибо за рецепт. Очень переживала, думала так сложно. С первого раза вышло как на картинке, очень быстро и легко. Просто супер. Только добавила ваниль для запаха.

Наташа* # 13:00 9.12.2015

только что приготовила панкейки,только на пол литра молока и добавила ванильную палочку.получились просто обалденные,мягкие,воздушные,я просто довольна этим чудесным рецептом) и с тестом не вышло никаких проблем,ничего не прилипало,сразу все получилось) спасибо за рецепт)))))

Олеся# # 15:47 11.12.2015

Рецепт изумительный! Все остались довольны. Очень вкусно и просто! Спасибо!

Берта # 09:33 12.12.2015

Действительно, нужно чуточку больше муки, чем в рецепте, тогда не такие жидкие выходят. У меня с первого раза сразу замечательные получились, с джемом просто объедение!))) Спасибо автору за чудные панкейки \(*^*)/

Таня # 08:33 22.12.2015

Нужно чуточку больше муки, чем в рецепте....

Надя # 14:24 26.12.2015

А с сухим молоком никак нельзя?)

> **Анна Нечаева** # 14:27 26.12.2015
>
> Я не пробовала с сухим молоком, у меня в этом нет необходимости, обычное молоко везде в свободном доступе. Попробуйте, но какой в этом смысл.
>
> > **Ната** # 05:19 14.05.2017
> >
> > Спасибо огромное за рецепт!!!У меня не было утром молока,я взяла 3ст.ложки сухого молока и 250мл воды.Все вышло замечательно!!!Вы-умничка!Делитесь рецептами и своим умением.Пусть хорошее Вам вернётся!

Надя # 15:39 26.12.2015

купила молоко. всё приготовила. получилось очень вкусно)

Елена # 18:31 7.01.2016

Получились очень вкусные и пышные, правда добавила ещё одно яйцо и сначала взбила вместе с сахарным песком. Получилось 14 штук. Дети довольны очень!

Елена # 18:41 7.01.2016

Забыла написать огромное спасибо за рецептик, пекла на обычной сковородке тефаль для блинов.)))

вика # 13:57 8.01.2016

К сожалению, панкейки за вашим рецептом не получились. Скорее всего вы не раскрыли свой маленький секрет.

> 
> **Анна Нечаева** # 09:12 22.01.2016
>
> Мало кто пишет свои рецепты так подробно как я. Столько нюансов выкладываю, столько подводных камней. О каком утаивании секретов может идти речь, если я даю в рецепте максимум всего? Проанализируйте, почему у вас не получились панкейки. И дело точно не в рецепте, он получается даже у детей и мужчин, которые редко готовят (я проверяла)

Елена # 09:38 10.01.2016

Сегодня сделала по тому же рецепту, всё точно так же, но тесто получилось по жиже, так что попробуйте ещё раз может получится.)))

Анна # 14:44 10.01.2016

Автор, большое спасибо
Все делала по пропорции, получились супер, все очень понравились, делала первый раз)

Анна-Мария # 16:37 10.01.2016

Это просто чудо! Готовила первый раз и всё получилось! Панкейки - просто объедение, домашние умяли всё сразу же. Единственное, что добавляла немного ванили для запаха. Огромное спасибо за рецепт!)

Бла-бла-блашка # 14:21 13.01.2016

Супер рецепт и получается с первого раза!
спасибо автору рецепта

Гость # 12:54 16.01.2016

Спасибо очень приочень вкусно

Анастасия # 09:33 17.01.2016

Готовила по вашему рецепту, первые два получились пышные и красивые,а остальные я с трудом могла перевернуть они растекается,в итоге получились рваные,пережаренные и плоские!подскажите пожалуйста в чем могла быть проблема!

> **Гость** # 12:38 5.08.2016
>
> Огонь надо было убавить

Дашка # 07:06 18.01.2016

Панкейки для первого раза получились очень даже ничего, учитывая то, что пришлось сделать без разрыхлителя. Ну и ладно, что внутри сливаются. Всё равно вкусные. Спасибо.

Марина # 14:08 18.01.2016

Очень вкусные блинчики, а главное быстро и легко. Я прям сейчас их жарю, а муж с сыном прям из под рук хватают и едят! Оценили!

Виктория # 09:03 22.01.2016

Ужасный рецепт. Тесто жидкое, всё прилипло. Даже перевернуть не было возможности.Только перевела продукты. На другом сайте нашла рецепт получше - всё получилось.

> **Анна Нечаева** # 09:09 22.01.2016
>
> Нужно иметь недюжинный талант, чтобы испортить элементарнейший рецепт, проще которого сложно придумать. И если у большинства получается все хорошо, то не в рецепте дело.

Анна # 08:04 23.01.2016

Анна! Замечательный рецепт!!! Муж просит не только на завтрак, но и на ужин))что бы его удивить, постараться надо-очень прихотливый в еде.. А Вам удалось)) спасибо огромное, за замечательные рецепты, (у меня все по ним получается!) интересный и понятный сайт!)) Вы умница! Счастья вашему дому!))

Инна # 09:59 25.01.2016

Получились с первого раза,теперь часто делаю на завтрак с кленовым сиропом ,.очень вкусно.Беру рецепт на блокнот

Гость # 16:34 5.12.2017

А где сироп взяли?

Марина # 13:15 26.01.2016

Получилось с первого раза! Просто превосходно. Все по рецепту, только: яйцо с солью взбила до пены, молоко добавляла теплое.

ирина # 08:40 28.01.2016

разрыхлитель можно заменить чем нибудь?лень в магазин бежать



Анна Нечаева # 09:03 28.01.2016

Ирина, смотрите:
В классическом варианте пекарский порошок состоит из пищевой соды (125 г) , винного камня (250 г) , углекислого аммония (20 г) и рисовой муки (25 г) . Но вряд ли эти ингредиенты (за исключением пищевой соды) найдутся на кухне у каждой хозяйки. Поэтому можете заменить разрыхлитель смесью из более доступных компонентов.

Для этого нужно в равных пропорциях взять пищевую соду, лимонную кислоту и крахмал, муку или сахарную пудру (или их смесь) . Еще и другие варианты пропорций — 12 частей муки или другого наполнителя, 5 частей соды и 3 части лимонной кислоты или 4 части наполнителя, 2 части соды и 1 часть лимонной кислоты.

Можете, конечно, и соду вместо разрыхлителя добавить, но эффект будет немного другой, да и если переложите, сода будет чувствоваться

Светлана # 11:46 28.01.2016

Аня, спасибо вам большое за рецепт.С первого раза получилось очень вкусно.

Юлия Константиновна # 16:13 29.01.2016

Спасибо Вам большое. Рецепт замечательный. Перепробовала много и разных, но Ваш мне понравился больше всего. Идеалтные панкейки, улетают только так)

Анастасия # 20:27 29.01.2016

А если Сковорода без тефлона, то получатся?

> **Анна Нечаева** # 08:16 30.01.2016
>
> Смотря какая сковорода. Попробуйте, может получится. На чугунной, на аллюминиевой и на сковороде с титановым покрытием тоже хорошо получаются.

Кристина # 10:44 31.01.2016

Замечательный панкейки! Быстро и вкусно! На завтрак самое то! Спасибо Анна!!! Теперь и в моих закладках)

Анна # 17:33 31.01.2016

Обалденно вкусно получилось,большое спасибо за рецепт!!! Но для моей семьи получилось слишком мало,очень быстро все умяли и просили еще. Не подскажите как правильно увеличить ингредиенты не потеряв их нежный вкус? Просто взять каждый продукт по два раза?

> **Анна Нечаева** # 06:21 1.02.2016
>
> Рада, что вам понравились)) Да, просто увеличьте кол-во ингредиентов в два или три раза.

Гость # 04:17 1.02.2016

Ужасный рецепт! Ничего не получилось. Вода!

> **Анна Нечаева** # 06:25 1.02.2016
>
> Этот рецепт настолько прост, что получается даже у детей. У большинства с этим рецептом проблем нет. Так что дело не в рецепте, а в вас.
> Вы понимаете, что с фразой "Ужасный рецепт!" вы расписались в своей кулинарной несостоятельности?
> Вместо того, чтобы включить мозг и подумать о том, что пошло не так и почему у большинства получилось, а у вас нет, вы обвинили ни в чем не повинный рецепт, по которому женщины радуют свою семью.
>
> Я даже фотографии пошаговые сделала для таких как вы, чтобы вы видели как все выглядит и происходит. Расписала варианты того, почему могло не получится, что вообще мало кто делает. А толку то.

Виктория # 19:14 1.02.2016

Спасибо за рецепт!Очень вкусно!

Юлия # 06:48 2.02.2016

На консистенцию теста сказывается качество муки, проверено на опыте.

Гость # 16:15 3.02.2016

А жарить на масле?

> 
> **Анна Нечаева** # 17:08 3.02.2016
>
> Потрудитесь прочитать рецепт, в нем все указано и даже выделено крупными буквами.

Яна # 10:28 4.02.2016

Спасибо за рецепт! Получилось вкусно. Одно "но" панкейки получились не пышные((

> **Светлана** # 11:41 15.02.2016
>
> Аналогично, панкейки получились не пышные, но вкусные и не резиновые (как писали некоторые выше). Прочитала все отзывы и рекомендации, уменьшила количество сахара до 3ст.л. и увеличила количество муки до 200г. Будем пробовать ещё! Спасибо автору за рецепт!

Карина # 10:57 10.02.2016

Спасибо за рецепт, почитала отзывы особенно отрицательные, думала не получится, но все вышло и очень вкусно)))))))

Денис # 18:51 10.02.2016

Все чётко получилось и вкусно! Ингредиенты сыпал почти на глаз:)

Анастасия # 04:31 14.02.2016

В первый раз пекла панкейки! Помогали две маленькие дочки-была уверена, что с тестом что-нибудь напортачат!)) Но все получилось замечательно!) Пышненькие! Гораздо вкуснее обычных оладьев и блинов. Спасибо большое за отличный рецепт!)

НАСТЯ # 10:37 15.02.2016

спасибо огромное, очень вкусно вышло!!!

ірина # 08:25 17.02.2016

Дю за рецепт. Панкейки получились дуже добрі і гарні. Врахувала всі підказки і залишилась задоволена результатом. Додала трошки більше муки бо тісто було рідковате. Получилось більше 15 штук

Гость # 09:15 21.02.2016

Отличный рецепт! Получились с первого раза.соли добавлю чуть меньше в следующий раз.жаль нельзя фото загрузить

наталья # 12:04 23.02.2016

Все получилось! Вкусно пальчики оближишь! Пеку для мужа и сына !!!

Снежана # 06:32 24.02.2016

Вчера сделала панкейки по Вашему рецепту. Получилось супер и с первого раза. В рецепте все очень подробно и доходчиво объяснено. СПАСИБО!!!! Вкуснятина, вся семья довольна.

Снеджана # 06:33 24.02.2016

Правда (на мой вкус) очень сладко. В следующий раз положу 3 ложки сахара.

Андрей # 08:29 1.03.2016

Резина

> **Андрей** # 08:30 1.03.2016
>
> Покрышка и то нежнее
>
> > **Анна Нечаева** # 08:43 1.03.2016
> >
> > Что ж поделаешь, если вы не справились с простейшим рецептом.
> >
> > > **Ната** # 05:24 14.05.2017
> > >
> > > Не обижайтесь на него.Пусть ест свои покрышки!!!Ему же нравятся!

Оксана # 15:11 1.03.2016

Спасибо огромное за Ваш рецепт и рекомендации! Готовила панкейки первый раз - все получилось просто изумительно!!!

Елена # 20:33 1.03.2016

А муку надо просеивать или так сойдёт?

> **Анна Нечаева** # 06:23 2.03.2016
>
> В рецепте написано, что нужно просеивать.

Дмитрий # 15:07 5.03.2016

Отличный рецепт, только сахара многовато, для меня слишком сладкие получаются.

Гала # 12:26 7.03.2016

Терпеть не могу возиться на кухне, но очень хотелось чего-нибудь эдакого оладушкообразного.
И тут я увидела этот рецепт.
Ничего не получится, подумала я. И поставила 40г сливочного масла в микроволновку. И мука у меня только для пиццы. И наверняка перевернуть не получится. Получилось.
Сахара оказалось маловато, добавила еще 4 ложки :)
Первый блин и не комом.

Чудесный рецепт! Спасибо.

Света # 15:51 9.03.2016

Это лучшие панкейки, которые я пробовала! Спасибо!!!

Татьяна # 18:34 15.03.2016

Благодарю за рецепт!
Все получилось с первой попытки. Немного уменьшила количество сахара (3 ст.л вместо 4) и увеличила количество муки (190 гр. вместо 170). Масло использовала растительное. Жарила на блинной сковороде с тонким дном и антипригарным покрытием, на среднем огне. Жарятся очень быстро: стоит чуть передержать, моментально темнеют, поэтому отвлекаться не стоит :)
Получилось 14 штучек. Выливала на сковороду по 3 штучки за раз. Пока наливаю третью, первую уже как раз пора переворачивать, так что процесс непрерывный получается.
Домашние оценили. Еще раз спасибо!

Валерия # 11:22 18.03.2016

Панкейки ,просто превосходные ,получились очень нежными ,правда я добавила чуть больше муки ,и получилось 9 штучек ,рецепт просто супер!!!

кристина лукина # 13:09 19.03.2016

сделала всё по рецепту. только у панкейков поверхность получилась как у блиников, но на вкус очень хорошо



Эльвира Шайхеева # 18:12 22.03.2016

Делала все по рецепту. Муки лучше положить чуть больше, чтобы не растекалось. Очень вкусно получилось!!

сергей # 14:59 28.03.2016

попробовал приготовить вроде получилось но не так как на картинке

Жанна # 11:30 29.03.2016

Спасибо! Супер рецепт, быстро и очень вкусно. Получились на 100%. Нежные, воздушные с клубничным вареньем, мои маленькие привереды их сразу скушали))))))В

Юлия # 06:08 30.03.2016

Очень хороший рецепт!! Получились с первого раза! Пышные,красивые!! 15 штук!! Муж и дочка в восторге!! Спасибо большое за рецепт!!

Татьяна # 16:32 2.04.2016

Супер! Очень вкусно!!! Получились с первого раза!!!

Елена # 13:11 9.04.2016

Рецепт чудесный. Готовить просто, а получается очень быстро и вкусно. У меня одна проблема, при переворачивании панкейк почему то сминается и выглядит не очень аккуратно. Может проблема в сковороде? Ингредиенты кладу точно по рецепту.

Мария # 14:15 12.04.2016

Спасибо за прекрасный рецепт. До этого пекла по множеству разных рецептов, этот меня покорил! Очень простой рецепт, получаются очень пышные панкейки. У кого не получилось добиться пышности, попробуйте взбить белок отдельно до пик и ввести в уже готовую массу, только аккуратно, тихонько перемешивая, можно добавить еще чуть соды в сухую смесь с мукой.

Мария # 14:17 12.04.2016

К слову, муки больше не надо, панкейки должны сами растекаться по сковороде.

Тина # 18:19 15.04.2016

Шикарный рецепт!! Тоже делала впервые, получилось чудесно!!!! 16 штучек нежных и красивых, немного бисквитных, блинчиков. До ужина дожила лишь часть- остальное дегустировали мимопроходящие домочадцы)))

юля # 16:26 17.04.2016

Делала по Вашему рецепту, спасибо получилось отлично!!! Единственной на свой вкус добавила 1ст л сахара и 1ч л ванильного сахара, думаю такие панкейки будут идеально сочитаться с шоколадной пастой вроде нутеллы, или если уж на русский манер, то со сгущенкой тоже будет отлично)

Юлия # 18:38 21.04.2016

Вот это коммент я долго искала! Хотелось попробовать с яблочком и корицей! Только я хочу натереть на крупной тёрке ... И не знаю как получится ?

анна # 08:24 22.04.2016

Не один не получается перевернуть нормально

> 
> **Анна Нечаева** # 08:51 22.04.2016
>
> Либо вы нарушили технологию, либо сковорода подвела. В отличии от наших блинов, с переворачиванием этих панкейков не должно быть никаких проблем.

Лис # 09:44 25.04.2016

Очень вкусно, быстро, получилось все с первого раза, хотя разрыхлитель у меня давно стоял, у меня вышло 20 блинчиков с этими пропорциями. В общем, большое спасибо)

Юлия # 01:08 29.04.2016

Сегодня приготовила детям на завтрак по вашему рецепту. Получились пышненькие, вкусненькие и не один не подгорел. Вышло даже 11 шт., т.к не полную ложку выливала. Пекла на блинной сковороде. Спасибо за рецепт!

надя # 12:54 4.05.2016

Спасибо за рецептик) получились очень вкусненькие) сломали моментом)))

надя # 12:55 4.05.2016

Слопали я хотела написать)))

Анастасия # 20:14 5.05.2016

Просто офигенные блинчики! Таят во рту!

Настя # 16:25 8.05.2016

Ужасно сладкие вышли. Простите, как одно место у вас не слиплось. Наши блины вкуснее в сто раз!

Настя # 19:14 13.05.2016

В первый раз попробовала панкейки и, знаете, не пожалела! Единственное "но" - слишком сладкие... Очень понравилось, что очень быстро готовятся, так как у меня 4-месячный сыночек и больная мама, а остальные на работе... А всегда хочется чего-нибудь вкусненького! Спасибо огромное автору, за столь замечательный рецепт!

Виктория # 08:39 15.05.2016

Супер блинчики!!! Обязательно буду пользоваться. Не пойму только почему у кого-то не получается??! Спасибо большое за рецепт.

Юлия # 10:16 21.05.2016

Все получилось отлично, но муки добавила больше, было жидковатым. Спасибо!

Аня # 03:40 22.05.2016

Пробовала приготовить по этому рецепту трижды. Ничего не вышло. Не знаю, какую черную магию вы все используете.

> **Анна Нечаева** # 06:34 22.05.2016
>
> Никакой магии, все слишком элементарно. Расскажите подробнее, что не получилось. Как именно готовили и что вышло в итоге. В рецепте есть возможные ошибки и их причины, вы их читали? Или у вас что-то другое? Может вы технологию нарушили, может сковорода вас подвела.

Розалия # 06:05 22.05.2016

Спасибо! Отлично вышло, заморочилась с формочками-мордочками, дочка довольна))

Ксю # 09:28 22.05.2016

Очень хороший рецепт)Получается очень вкусно,муж в восторге!Но единственное у меня они не очень пышные получились..(И с переворачиванием первых были большие сложности,а потом все отлично)Спасибо за прекрасный рецепт,быстро,просто и вкусно)))

Яна # 14:46 24.05.2016

Получились как маленькие облачки, причём делала дочка а ей 4 годика . все настолько просто и очень вкустно, спасибо большое за рецепт)))

Энни # 09:32 2.06.2016

А вот у меня не получились(Сначала тесто оказалось слишком жидким, но не беда - добавила еще муки, может где напутала в пропорциях. Когда начала печь - панкейки прилипали к сковороде, хотя цвет получался что надо! Но с трудом отдирались. Пришлось добавить масло - в итоге цвет стал классическим "блинным". Но при переворачивании верхняя часть все-равно немного растекалась(Несмотря на расхождения с ожидаемым результатом, на вкус они довольно приятны) Почему-то, сколько не пытаюсь готовить блины, а вот теперь и панкейки - никогда не получаются так, как должны получиться!(Возможно, дело в сковородке или в кривых руках)) В любом случае - автору спасибо!)

> **Анна Нечаева** # 10:05 2.06.2016
>
> Очень жаль. Но вы не переживайте. Если вы делали по рецепту, но тесто получилось жидким, значит, дело в муке. Попробуйте взять другую муку, но обратите внимание на ее дату изготовления. Сейчас началось лето и все чаще на прилавках вперед ставят муку постарее, а она может "плыть". Если отдирались с трудом, то проблема скорее всего в сковороде или в сильном огне (если огонь сильный, то тесто прилипает ко дну).
>
> Попробуйте еще раз. Все должно получиться :)
>
> > **Энни** # 23:37 4.06.2016
> >
> > Анна, спасибо!) Учту Ваши советы, сейчас припоминаю, что огонь действительно был довольно сильный. Попробую еще раз)

Ирина # 16:14 4.06.2016

Первый раз пекла панкейки. Очень вкусные получились

Гость # 16:52 4.06.2016

Панкейки получились необыкновенные,дети в восторге. Вот только у меня получилось почти вдвое больше 10 штук,от рецепта я не отступалась,хотя меня это,конечно же,не расстроило))) Спасибо!

Даша # 04:17 11.06.2016

спасибо огромное! замечательный рецепт. всегда хотела приготовить, да забывала об их существовании. а сегодня решила чем-то удивить мужа. я в огромном восторге от простоты приготовления и минимального затрата продуктов, а муж в восторге от вкуса. обычно на работу ничего не берет, а сегодня попросил сложить. да и при том, в них действительно можно добавить все, что хочешь, и какао, и корицу, орехи, кунжут, фрукты, все зависит от вкусовых предпочтений едоков и полета фантазии хозяйки. у меня даже не сработала пословица-первый блин комом. все вышло сразу! еще раз спасибо! дай бог вам всего самого лучшего и доброго, спасибо, что помогли!!!!!

Люситта # 06:53 11.06.2016

Спасибо .. Очень вкусно получилось.

Таня # 16:02 11.06.2016

Получилось очень вкусно, спасибо за рецепт!!!

Сергей # 11:17 12.06.2016

Колличество муки указано неверно, на самом деле муки нужно в 2 раза больше, иначе тесто получаются как вода и растекается по всей сковороде, а панкейки должны быть немного толстыми

> **Анна Нечаева** # 11:20 12.06.2016
>
> Количество муки указано верно, именно с таким количеством муки я готовлю панкейки почти каждое воскресенье. Вот и пошаговые фото сняла, чтобы было видно как у меня получается. Вы нарушили технологию или используете какую-то странную муку. Посмотрите на фото, разве у меня панкейки растекаются по сковороде? Нет. Рецепт легче не бывает, отработан множеством повторов и все работает как часы. Даже у детей получается как надо, так что дело не в рецепте, однозначно.

Юлия # 06:53 17.06.2016

Читаю некоторые комментарии и оболдеваю.:"Ужасный рецепт,ничего не получается"...Рецепт самый лучший. Уж что-что, а рецептов панкейков я перебрала очень много.этот самый простой и надежный. Обнаружила его месяца 4 назад и готовлю панкейки теперь только по этому рецепту. А то что там у некоторых не получается,так это либо несоблюдение пропорций,либо разрыхлитель и правда старый(что уж греха таить и у меня был такой прокол),либо дело в сковороде. Например на обычной с тефлоновым покрытием у меня ничегошеньки не получилось,а вот на блинной (хоть она и с тем же покрытием) тефалевской все удалось(уж незнаю в чем беда,вроде одинаковые))) Так что спасибо вам большое за рецепт,да и за сайт в целом

Аля # 08:31 18.06.2016

Нашла рецепт 15 минут назад... уже пробую... получается!!! Первый раз в жизни пеку панкейки и это первый рецепт, который прочла! Спасибо за рецепт!

Катерина # 07:46 19.06.2016

Отличные панкейки, только так торопилась что забыла масла в них налить, но как ни странно все равно получились, сделала вторую порцию с маслом, честно ничем не отличается) ни в первом ни во втором случае не пригорали и легко переворачивались))

Яна # 07:51 19.06.2016

Мені вдалося з першого разу. Рекомендую)

Бексая # 11:37 19.06.2016

А можно вместе молоко исползовать вода просто обычно я иногда готовилю боины мсползую вода вместе молоко

> **Анна Нечаева** # 12:35 19.06.2016
>
> Можно, но это будут уже не те вкусные панкейки, о которых идет речь в рецепте. И да, это не русские блины, технология несколько иная

Екатерина # 05:29 20.06.2016

Скажите, а можно сахар заменить на фруктозу? Если да, то в каких пропорциях лучше это сделать?

> **Анна Нечаева** # 06:07 20.06.2016
>
> В принципе, можно. Но я ее не использую и подсказать пропорции для замены сказать вам не могу. Вам придется самим их считать.
>
> > **Екатерина** # 06:39 20.06.2016
> >
> > Спасибо!

Максим # 16:00 23.06.2016

Почему у меня получилось 5 штук всего?

> **Анна Нечаева** # 17:58 23.06.2016
>
> Откуда же мне знать, у меня получается 10-11. Может кладете много.

Кристина # 12:23 24.06.2016

СУПЕР СУПЕР!!! Спасибо большое за токой замечательный рецепт! Любимое блюдо детей, готовится бысто и легко. 2 раза в неделю стабильно готовлю)

Алексй # 06:38 1.07.2016

Спасибо за рецепт) получилось очень вкусно)

Виктория # 12:03 6.07.2016

У меня они получились очень вкусными (ели со сметаной и свежей малиной), а у Вас еще и красивыми! Благодарю за рецепт!

Дана # 14:03 7.07.2016

Спасибо большое за рецепт)Очень вкусные получились ,легко и просто!!!

илона # 08:30 8.07.2016

спасибо было очень вкусно

Анна # 09:25 8.07.2016

Если следовать рецепту , то все получается ! Отличные и вкусные панкейки, быстро все , очень понравилось ! Спасибо за рецепт !!!!!!

Лилия # 13:49 10.07.2016

Муки все же пришлось доложить, первый блин растекся просто водой, хотя вымеряла точно и мука хорошая и вышли не пышными, все составляющие были свежими. Но вышло вкусно, жаль вид совсем совсем не тот

Елизавета # 07:41 12.07.2016

Безумно вкусно!!! Даже если вместо разрыхлителя использовать соду, получаются мягкие и воздушные

Владимир # 12:49 18.07.2016

Очень вкусно и просто! спасибо!

В # 13:03 18.07.2016

Готовила панкейки многими рецкптами, этот - самый отвратительный

Елена # 18:47 1.08.2016

Спасибо за замечательный рецепт! Получились очень вкусные панкейки :-) С удовольствием буду готовить еще и еще))

Надежда # 08:01 5.08.2016

прекрасный рецепт!
если кому-то не нравятся эти блинчики или проявляется косорукость только потому, что они - "ПАНКЕЙКИ"-не готовьте! :)

Елена # 08:48 5.08.2016

Спасибо за рецепт! Готовлю не первый раз, Ваш рецепт самый интересный! Сегодня делала на скисшем кефире, получилось ещё лучше, чем на молоке, очень пышные и вкусные!

Галина # 07:05 7.08.2016

Анна, спасибо за отличный рецепт! Панкейки получились сказочные! Делала в первый раз, поэтому особенно приятно, что так все удалось! Семья в восторге! Еще раз спасибо!

ирина # 05:23 8.08.2016

Спасибо,всё получилось превосходно,мы делали с яблоками,легко и не сложно,вкусно.

Виктория # 07:00 9.08.2016

Анна, спасибо большое за рецепт. Это просто чудо, а не блины!!! Дети в восторге, а их очень трудно чем-либо удивить, муж уминает за милую душу, а остальные, кто пробует панкейки - спрашивают рецепт. Очень редко оставляю отзывы, но вам его оставить просто обязана: рецепт - моя палочка-выручалочка)) Очень нравиться их кушать с Антарктик криль от Санта бремор, с рикотой, маскорпоне и кленовым сиропом.

Лилия # 19:43 9.08.2016

Спасибо за отличный рецепт! Делала все правильно, а получилось не 10, а аж 17 панкейков) такое вот приятное несоответствие:)

Marina # 16:04 13.08.2016

Спасибо большое за рецепт, получилось 15 штук. Очень здоровские и вкуснуые, жаль не могу прикрепить фото

Анна # 07:31 16.08.2016

Почему тесто слишком жидкое? Оно должно быть густым как сметана. Муки не 170 гр. Больше нужно

> **Анна Нечаева** # 11:32 17.08.2016
>
> Может у вас яйца крупные. Я готовлю панкейки по этому рецепту довольно часто и указанного количества муки хватает с лихвой. Может мука со слабой клейковиной

Алина # 13:52 16.08.2016

Подскажите, из-за чего они могу расплываться по сковороде?

> **Анна Нечаева** # 11:31 17.08.2016
>
> Если расплываются, значит, тесто жидковатое, попробуйте добавить больше муки

Светлана # 07:30 23.08.2016

Большое спасибо за рецепт!Очень вкусные получились.Детки заказывают чуть ли не каждый день

Алёна # 07:54 23.08.2016

А можно молоко заменить водой ?

> **Анна Нечаева** # 08:00 23.08.2016
>
> Можно)

Юлия Подкользина # 15:45 23.08.2016

Сегодня первый раз попробовала приготовить, получилось очень здорово и вкусно! Тетя спросила как мне удалось добится формы) Она подумала, что использовалась какая-либо форма или маленькая сковородка, хотя я пекла на обычной, большой сковородке. Спасибо за подробный рецепт!

Абдулхаева # 12:45 2.09.2016

А с чем можно приготовить панкейк

> **Анна Нечаева** # 15:23 2.09.2016
>
> Если вы про топпинги, то можно с фруктами, соусами и кремами (заварной крем, ганаш, карамельный соус),
>
> А если про добавки в тесто, то можно с ягодами, чаем матча, цветочными водами или маслами (есть специальные кондитерские воды: роза, флердоранж, лаванда и т.д.), цукатами и цедрой, засахаренными цветами. Вместо йогурта и творога можно взять сливочный сыр или кремчиз, пахту вместо молока и т.д.

Абдулхаева # 12:47 2.09.2016

Кроме шоколада,мёда,ёгурта и творога

Гала # 17:23 11.09.2016

Рецепт "ушел в народ". Дочки знакомой (9 и 11 лет) научились печь по этому рецепту с моей подачи. Другая знакомая заменила простую муку на инегральную (цельнозерновую) муку и довольна до невозможности, правда такой муки надо класть чуть больше и переворачивать надо наловчиться, чтоб не разламывались.
Сама уже несколько раз пекла, у меня получается 12-13 панкейков из расчета две столовые ложки массы на каждый. Шикарно уминаются за обе щеки со сгущенкой, с вареной сгущенкой, шоколадной пастой или с вареньем :)
Еще раз спасибо за рецептище!!!

Виви # 18:44 13.09.2016

А можно взбить отдельно белки и потом их добавить? Отражается это на тесте?

> **Анна Нечаева** # 19:31 13.09.2016
>
> Не знаю. У меня не было причин так заморачиваться, вполне устраивает тот рецепт, что есть

Мария # 10:55 14.09.2016

Спасибо большое за рецепт! У меня все получилось с первого раза, несмотря на то, что в готовке я полный ноль мой любимый весь день нахваливал мои панкейки!!!! Спасибо

Оксана # 14:38 14.09.2016

Добрый день! А когда нужно добавлять масло? Когда уже все смешали или раньше?

> **Анна Нечаева** # 15:23 14.09.2016
>
> Добрый! Масло нужно добавлять вместе с молоком и остальными, указанными в рецепте, продуктами. Прочтите внимательно

Оксана # 14:41 14.09.2016

И еще у меня почему то они растекаются. Вроде муки правильно дала,как блинчики плоские получились,но вкусные)))

> **Анна Нечаева** # 15:24 14.09.2016
>
> Иногда такое случается. Попробуйте в следующий раз добавить муки чуть больше, пока не поучится густое тесто, чтобы панкейки не растекались
>
> > **Оксана** # 18:13 14.09.2016
> >
> > А можно замисть разрыхлителя добавить соду гашеную?
> >
> > > **Анна Нечаева** # 18:42 14.09.2016
> > >
> > > Попробуйте. У меня нет нужды заменять разрыхлитель содой, потому не пробовала. Но все у вас должно получиться.

Оксана # 06:13 15.09.2016

Спасибо большое!

Ольга # 06:29 18.09.2016

Спасибо! Впервые у меня вышли такие панкейки, какие должны быть! Вкусные и пушистые!

Ирина # 12:29 22.09.2016

Спасибо за рецепт! Молока не было у меня 250 мл, так разбавила водой до необходимого количества, получилась пропорция 60/30.(молоко/вода). Дала 3 ст. ложки оливкового рафинированного масла. Просеянную муку смешивала с разрыхлителем и солью и при соединении с влажными продуктами ещё раз просеяла. Чугунную сковороду сильно разогрела, потом уменьшила огонь до минимума. Пеклись на самой большой конфорке очень быстро (но по одному). Получились пышные, мягкие, тающие во рту. Со сметанкой и мёдом. ВКУСНЯШКА!!!

Марина # 18:26 22.09.2016

Рецепт хрень! Пинкейки должны быть пышными а получились просто нежные аладьи!

> **Анна Нечаева** # 18:31 22.09.2016
>
> Рецепт отличный, по которому получаются пышные и вкусные панкейки. Рецепт проверен годами и множеством людей. Даже у детей они получаются. Если у вас вышли оладьи, значит, была нарушена технология.

Арина Фат # 10:59 24.09.2016

Не могу понять : панкейки получились вкусными и пышными, но очень тонкими. Вроде все сделала правильно. Заранее спасибо.

> **Анна Нечаева** # 11:27 24.09.2016
>
> Если не поднялись, то скорее всего не сработал разрыхлитель.

Екатерина # 13:10 24.09.2016

Пекли с ребёнком, все получилось! Очень вкусно! Спасибо!

Гость # 08:04 25.09.2016

Рецепт хорошый,все получилось. Но:
Я добавила чуть больше муки
Добавила для аромата ванильный сахар
Жарила на хорошо разогретой сковороде но на маленьком огне чтоб не пригорали

Екатерина # 06:11 26.09.2016

Отличный рецепт! Делала первый раз, вышло все Отлично! Вкусно и пышно! И даже не смотря на то что разрыхлитель был староват. Спасибо большое!!!

альфия # 15:57 27.09.2016

Спасибо за рецепт не думала что получится

Владимир # 16:07 1.10.2016

Спасибо Вам огромное за рецепт! Обалденный вкусные панкейки получаются!всём советую попробовать!

Людмила # 14:14 4.10.2016

Скажите пожалуйста, А если делать не на 10 порций а на 20, нужно просто удвоить ингридиенты? Или выйдет не то что нужно, просто дочери на труд сказали приготовить, А там много девочек! 10ти будет маловато

> **Анна Нечаева** # 14:18 4.10.2016
>
> Да, просто удвойте количество ингредиентов. Но было бы здорово, если бы вы с дочерью попрактиковались дома с таким количеством.

Маруся # 08:25 10.10.2016

Получились, даже несмотря на то, что яйцо так и осталось лежать на столе))))

Света # 14:20 14.10.2016

А тесто жидкое должно быть или как сметана?

> **Анна Нечаева** # 14:25 14.10.2016
>
> Тесто должно быть густым, гуще, чем сметана
>
> **Вичка** # 11:02 23.10.2016
>
> Моё тесто вышло такое же как сметана не гуще

Анастасия # 15:18 15.10.2016

Попросила парня купить разрыхлитель,а он купил картофельный разрыхлитель. Подскажите пожалуйста,он подойдёт?

> **Анна Нечаева** # 15:30 15.10.2016
>
> Картофельного разрыхлителя не существует, у вас, наверное, картофельный крахмал. Крахмал и разрыхлитель - вещи разные. Для панкейков нужен разрыхлитель для теста.

Наталья # 12:33 26.01.2017

Здравствуйте! А если нет разрыхлителя, можно ли добавить в тесто соду гашенную уксусом? Спасибо!:)



Анна Нечаева # 16:24 26.01.2017

Теоретически можно и должно получиться, но я не пробовала

Елена Анатольевна # 14:49 20.10.2016

Впервые пишу отзыв. Панкейки готовила строго по рецепту,все взвешивала . Добавила ваниль, использовала сковородку с толстым дном. Получилось 15 штук. Очень вкусные,пышные,действительно напоминающие бисквитное тесто. Спасибо за точный,со всеми подробностями рецепт.

Кельвин Кекс # 19:55 20.10.2016

Отлично получилось).
Очень вкусно, спасибо).

Аленка # 01:38 21.10.2016

Хороший рецепт, но добавила чуть больше муки,но у меня получились скорее пышнвналадушки,мини-панкейки,а если больше чем ложку теста,то тонкие,но у меня руки не с того места растут,буду тренироваться;)спасибо

Галина # 08:48 23.10.2016

Спасибо огромное все получится-лось , правда вместо слив масла добавила подсолнечное , и вместо молока сыворотку , спасибо за быстрый рецепт , и вкуснягки Панкейки !!!

Вичка # 11:00 23.10.2016

Мне очень понравился рецепт, панкейки получились очень вкусные. А главное быстро. Добавляли 1/4 чл соды чтоб были пышные

Ангелина # 17:27 25.10.2016

А если нет под рукой разрыхлителя, то можно добавить соду? Если можно, то гашеную или нет? И сколько?

> **Анна Нечаева** # 17:35 25.10.2016
>
> Ну вот смотрите, разрыхлитель - это 1 ст. л. чайной соды + 1 ст. л. крахмала + примерно 25 гр. лимонной кислоты.
>
> Если нет крахмала и лимонной кислоты, то вместо 1 ч.л. разрыхлителя возьмите 0,5 ч.л. соды. Можно добавить еще 0,5 ч.л. лимонной кислоты.



Аня Зайцева # 07:29 8.11.2016

Спасибо большое за рецепт))Очень вкусно и быстро готовится

Гость # 15:16 8.11.2016

Спасибо большое за рецепт))Очень вкусно и быстро готовится

Ирина # 06:27 9.11.2016

Панкейк получился как оладушек а я всё так делала как написано но всё равно оказались вкусными

Гостья # 11:08 10.11.2016

Очень просто и вкусно! Буду готовить часто. Благодарю за рецепт!

Наталья # 20:39 18.11.2016

Рецепт просто супер. Всё легко и вкусно.

Инна # 08:21 20.11.2016

Очень вкусно! Спасибо за рецепт!

ЕвгеНия # 12:29 23.11.2016

Анна,2года готовлю по вашему сайту,и не видела до сих пор этого волшебного рецепта!!пока знакомая не рассказала о великолепных панкейках которые печет на полдник доче,кидает мне ссылку на ваш сайт с рецептом!!!как тесен мир))все встречаемся у вас ВАС))))панкейки получились и правда чудесные !не знаю кто там не осилил))а у меня стрескали все пока были горячие,пришлось печь вторую партию.когда остыли мои ребята сказали что ОЧЕНЬ похожи на "оладушки" покупные -только без начинки!и о Анна....простите великодушно ...но по заявкам дегустаторов пришлось усовершенствовать рецепт!под рукой была баночка вишневого конфитюра-выливаю на сковороду 1ст ложку теста -сверху 0,5 ч.л конфитюра и примерно 1ч.л теста "закрываю " начинку !!Это божественно!главное не передержать после переворота на вторую сторону,т.к если передержать конфитюр начинает кипеть и вытекать
Спасибо огромное Вам за очередной бесподобный рецепт !!

Ника # 08:11 27.11.2016

У кого получился плоский блин - муки добавьте, у вас тесто просто жидкое получилось, мука же разная бывает.

Вопрос к автору рецепта: тесто же должно быть достаточно густое (раз уж выкладываем ложной, то, по идее, примерно как на оладьи, вряд ли жиже)?

> **Анна Нечаева** # 08:39 27.11.2016
>
> Да, тесто должно быть густое. На фото, где панкейк уже на сковороде, видно, что он не растекся.

Олег # 11:25 27.11.2016

Делал сегодня эти "панкейки"))Делал без молока...немного поджёг первые.но потом получилось всё нормально!Думал,что они как оладьи должны быть,высокие и пышные,,,но тут совсем по другому!Добавлял пачку ванилина и несколько капель "ароматизатор пищевой Миндаль"..вкус изумительный))

Александра # 17:02 27.11.2016

У вас очень правильный рецепт, классический. Смысл именно в этом смешении сухого и жидкого. Посмотрела 10 видео, все колбасят это тесто до посинения. И в итоге - это оладьи. Умельцы, блин... Спасибо за рецепт!

Наталья # 18:12 29.11.2016

Скажите,а вместо молока можно простоквашу?

> **Анна Нечаева** # 18:13 29.11.2016
>
> Не знаю, не пробовала. В принципе, должно получится, но за результат я не уверена.

лейла # 18:42 30.11.2016

а яцца нужна взбивать в пену

> **Анна Нечаева** # 07:16 1.12.2016
>
> Пожалуйста, прочитайте рецепт, в нем все написано. Яйца в пену взбивать не надо.

настя # 18:44 30.11.2016

а яйце потрібно збивати в крутукруті пінку

> **Анна Нечаева** # 07:17 1.12.2016
>
> Даже не знаю, вроде рецепт простым языком написан. Яйца взбивать в пену, тем более крутую, не надо.

Гость # 08:12 4.12.2016

Спасибо за такой прекрасный рецепт! Все получилось, очень вкусные !!! Семья в восторге)))

Юлия # 08:24 4.12.2016

Те у кого не получается, учтите что и яйца всегда разнго размера(есть крупные есть мелкие) , молоко разной жирности, и следовательно готовящий панкейки должен неного импровозоровать, смотреть на глаз, я вот муки подбавляла так как очень жидкое тесто было!)) всем удачи

Александра # 12:19 4.12.2016

Спасибо, все получилось. Замечательный рецепт!

Лена # 07:42 11.12.2016

А можно ли панкейки делать без разрыхлителя?

> **Анна Нечаева** # 07:49 11.12.2016
>
> Нет, панкейки делать без разрыхлителя нельзя. Иначе у вас получится непоймичто, не панкейки, и не блины, и не оладушки. Может будет вкусно и даже приятно на вид, но это уже будут не панкейки

Данаа # 16:08 12.12.2016

У меня тесто получилось очень вкусное ,но пожарилось очень плохо((

Данаа # 16:09 12.12.2016

Завтра попробую снова!

Яна # 13:51 13.12.2016

Рецепт легкий и очень хороший. С первого раза могут и не получиться, просто надо учесть.что многое зависит не только от соблюдения пропорций, но и от качества муки, поэтому некоторым приходиться досыпать. Сравнивать их с нашими блинами не стоит, это абсолютно разные блюда, каждое по-своему вкусное. И прилипать не должно ничего, если сковорода хорошо разогрета. А если у кого-то не получилось или не понравилось, достаточно двух слов- не получилось, не стоит нести негатив на такую "вкусную" страницу.

Татьяна # 10:33 14.12.2016

Делала точно по рецепту. Получились великолепные, воздушные панкейки. Ничем не пахнут, не прилипают. И холодные тоже очень вкусные.
Анна, спасибо за рецепт!

Яна # 08:22 17.12.2016

Очень вкусно, спасибо за рецепт)) я добавила ещё кокосовой стружки и заменила масло на оливковое



Екатерина Юрьевна # 16:33 17.12.2016

Просто сказка, огромное спасибо)))

Иви # 14:08 23.12.2016

Всё прекрасно, я кажется даже наготовила теста даже больше чем ан 10 штук, ибо после 5-6 (возможно больше. очень даже возможно) осталось ещё много теста, но однако я в облом устала с моим криворуким переворачиванием панкейка, даже рулет вышел. В чём секрет переворотов? А на вкус и запах они щикарны.

> **Иви** # 14:10 23.12.2016
>
> А нет, я поняла, мука виновата, всё, претензий нету.

Наталья # 03:16 7.01.2017

Ужасный рецепт. Притворно сладкий, тесто жидкое, всегда на глаз делала все получалось а тут неимоверно сладкие лепешки! Муки добавила яичко и получилось класс! Вот сижу и думаю когда люди выкладывают такие рецепты они наверное хотят чтобы у других тоже настроение испортились?

> **Анна Нечаева** # 10:29 7.01.2017
>
> У вас не получился элементарнейший рецепт, который получается у детей и мужиков? И вы называете его ужасным?
>
> Извините, но это вы ужасная, раз не в состоянии справиться с одним из простейших рецептов. Вы видели фотографии? Специально ведь снимала, чтобы новички видели как все должно быть. Если у вас получилось иначе, значит, либо вы нарушили технологию, либо вас подвели продукты (не верю в это, этот рецепт отлично получается всегда), либо вам нужно перестать готовить. Нужно иметь феерический талант в порче блюд и продуктов, чтобы не получились эти панкейки.
>
> Если тесто получилось жидким, значит вы добавили меньше муки или больше жидкости, чем указано в рецепте. Панкейки по этому рецепту получаются сладковатыми (даже не сладкими), и если у вас получились сладкие лепешки, значит помимо извращения простейшей технологии вы еще и сахара переложили.
>
> Пожалуйста, не приходите больше на мой сайт и не портите хорошие рецепты. Рецепт, который получается даже у того, кто вообще никогда не готовил, не может не получится у опытного человека, тем более у того, кто достиг уровня, когда готовят на глаз.

Ellen # 08:57 7.01.2017

А можно соли не добавлять?))

> **Анна Нечаева** # 10:23 7.01.2017
>
> Можно))

Анюта # 16:40 10.01.2017

Делала первый раз и получилось очень вкусно, у меня вышло 12 шт,детям очень понравилось,только я делала на жидком йогурте

Арзу # 11:57 14.01.2017

Добрый день! Рецепт просто изумителен, делала все пошагово(ед.разрыхлитель у меня был старым, как в последствии я это поняла, слегка не поднялись как хотелось бы). Продукты все удваивала, так что напекла до отвала))))))))....по вкусу немного напомнили наши, советские(русские) блины.....в итоге спасибо за рецепт)....всем удачи)....

Лив # 12:17 14.01.2017

Спасибо, рецепт - то что надо!
С первого раза получилось :3
Первые штуки три, правда, получились темноваты, пока не приноровилась их переворачивать как надо.
И да, это именно тот рецепт, который нужен: с малиновым вареньем получается очень вкусно. Блинчики, за счет "пушистой" текстуры теста, быстро пропитываются вареньем и получается очень вкусно :3

Таня # 08:15 16.01.2017

Очень вкусно,спасибо за рецепт.

света # 12:39 23.01.2017

очень вкусно получилось

Наталья # 12:39 26.01.2017

Скажите пожалуйста, а если нет разрыхлителя, можно ли вместо этого положить соду гашенную уксусом? Спасибо!

> **Анна Нечаева** # 16:23 26.01.2017
>
> Теоретически можно и должно получиться, но я не пробовала

Наталья # 11:19 28.01.2017

Аня, а тесто должно быть каким по консистенции? Густым или не очень? Чтобы понимать сколько кидать муки:) т.к. мерных стаканчиков нет(

> **Анна Нечаева** # 12:52 28.01.2017
>
> Наталья, тесто должно получится густым, чтобы при попадании на сковороду не сильно растекалось.
> Средняя кружка обычно как раз 240-250 мл объемом. 170 гр муки это примерно 1 стакан и еще 3 столовых ложки муки. Т.е. на глаз муки должно быть примерно на 2-3 столовых ложки (без горки) муки больше.

Наталья # 20:59 28.01.2017

Я все сделала по рецепту, только удвоила количество ингредиентов. Получилось ровно 20штук!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! Невероятно, но факт!:)) Сама не ожидала! Думала, что получится меньше, но.....результат превзошел все мои ожидания! Действительно рецепт этот оооочень прост, как для мужчин, так и для детей, любителей постряпушек)))....автору огромное спасибо за рецепт! Получилось с первого раза!:))

Гость # 15:29 5.02.2017

Очень вкусно!
Спасибо.

Алексей # 19:10 5.02.2017

Спасибо за рецепт, получаются очень отличные Pancakes.
Я заметил что тут есть люди у которых не совсем получается то что нужно, расскажу как делал Я:
Во первых нужно взбить в достаточно большой ёмкости яйцо, затем влить туда молоко и тоже взбить миксером (должны пойти пузыри). После в эту смесь добавить сахар и масло и тоже взбить.
В отдельной посуде смешать муку (я взял один стакан, стандартный) разрыхлитель и щепотку соли. Данную смесь равномерно всыпать в раннее приготовленный "раствор", и перемешивать столовой ложкой. Таким образом Вы почувствуете консистенцию состава, она должна быть как сметана. Если смесь слишком жидкая - добавьте муки, сильно густая - молока. После достижения консистенции сметаны все перемешать миксером.
Как писалось в рецепте, на один Pancake требуется примерно 2 столовых ложки смеси.
Желаю всем удачи!

Виктория Князькова # 10:56 8.02.2017

Спасибо, чудесный рецепт

Наталия # 21:33 13.02.2017

Спасибо огромное за рецепт. Я молодая жена и мама опыт в таких делах не большой. Но получилось все с первого панкейка. Румяные пушистые гладкие. Теперь буду только так готовить. Все просто и быстро главное очень вкусно мои уплетали за 5 мин.

N # 16:00 14.02.2017

дерьмо ваш рецепт! сколько раз делала панкейки по другим рецептам - все было супер! а это...

> 
> **Анна Нечаева** # 16:13 14.02.2017
>
> Ну как же так. У меня получается, у моего мужа получается, у друзей получается, у незнакомых читателей получается, а у вас нет. Вы пришли и написали гадость к хорошему рецепту. И я вам не верю, если бы рецепт был дерьмо, то и у меня бы не получился, и у сотен других людей.
>
> А может вы и к автору сходите? Я в тексте и ссылку на источник, на котором взяла рецепт, указала.
>
> Не думаю, что вы хуже других, просто что-то пошло не так, наверное. Подумайте, может где-то технология была нарушена или продукты подвели. Рецепт мало того что элементарный, я еще и кучу возможных ошибок указала, все разжевала для читателей. А может просто настроение плохое было? Тогда я извиняю вашу грубость.

Гость # 17:17 16.02.2017

Спасибо за рецепт!! У меня получилось, и такие как у Вас на картинке. Внуку очень понравилось! Теперь этот рецепт будет в моей копилочке! Легко,красиво,вкусно!

Наргиза # 23:12 17.02.2017

Рецепт ,оболденный все строго соблюдала до грамма,тесто показалось жидким,но я рискнула и начала жарить,получилось 15штук,единственное что было проблемой это то ,что они прилипали,но я один раз слегка смазала сливочным маслом сковороду и все получились красивые и золотистые.!!!

Гость # 11:36 18.02.2017

Очень вкусно. Получилось с первого раза. Просят еще.

Надежда # 15:51 18.02.2017

Спасибо за рецепт! Получились супер с первого раза!)) Вышло 9 штук. Детки с удовольствием их кушали со сгущенкой и сметаной.

Лилия # 10:41 20.02.2017

Подскажите, а можно ли в тесто добавить какао?

> 
> **Анна Нечаева** # 10:52 20.02.2017
>
> Можно))
> Если хотите шоколадных панкейков, то у меня есть еще вот такой рецепт https://open-cook.ru/recipes/shokoladnye-pankejki

Виктория # 11:19 20.02.2017

Отличный рецепт! Все получилось и действительно проще некуда, у меня блины то редко получаются с первого раза, а тут прям как с картинки красивые и очень вкусные получились)

Яна # 16:48 22.02.2017

отличный рецепт! долго сомневалась, начитавшись комментариев)) в итоге супер получились! и вышло у меня 12 шт, все ингредиенты по весам. не знаю как у кого-то 2 получилось)))) может на всю сковороду разливали, а не 2 ложки))

Alfiya # 08:26 23.02.2017

Добрый день! подскажите какая консистенция теста должна быть после добавления всех ингридиентов?
Благодарю!

Alfiya # 09:35 23.02.2017

В общем тесто у меня получилось очень жидкое на указанное колво муки, даже на тесто для блинов получается гуще. и конечно ничего не получилось!!! я даже как блины его выпечь не смогла ....

> 
> **Анна Нечаева** # 16:08 23.02.2017
>
> Извините, меня не было дома и я не смогла вовремя вам ответить. Очень жаль, что получилось жидкое тесто. Это странно. Оно должно быть густым. Когда наливаешь его на сковороду оно растекается совсем чуть-чуть. Попробуйте поэкспериментировать с количеством муки, чтобы панкейки получились такими же как на моих фото.

Виолетта # 15:05 23.02.2017

А можно без разрыхлителя?

> **Анна Нечаева** # 16:05 23.02.2017
>
> Можно заменить 0,5 ч.л. соды

Анна # 15:08 23.02.2017

Очень вкусно! В прошлый раз делала по другому рецепту с содой, были не такие рассыпчатые и вкусные. Огромное спасибо за рецепт!

Ольга # 16:02 23.02.2017

все класс, спс

Марина # 16:21 23.02.2017

Спасибо большое за такой хороший и простой рецепт,У дочки в школе день кампуса и она сказала что принесет панкейк,,А я понятия не имела как его испечь,Честно скажу опасения вызвало то что жарить надо на сухой сковороде,Думала прилипнут но все получилось,Сегодня тренировалась,домашним всем очень понравилось,Да,кстати у меня получилось штук 15,Получились пышные красивые вкусные.Спасибо,Завтра дочки не будет стыдно за маму,Спасибо

Владимир # 06:17 25.02.2017

Огромное спасибо за рецепт . Всё получилось как я и хотел ^___^ На днях ел панкейки в кафе и там они были еще пышнее и прям реально бисквитные =) Но и эти вполне оправдали мои ожидания . Я сладкоешка и полил их сгущёнкой . Обьеденье =) Получилось 11 штучек, так что не понимаю как у людей выходит то больше то меньше XD

Наташа # 07:49 25.02.2017

250 мл молока это сколько?
170 гр муки это сколько?

> **Анна Нечаева** # 07:55 25.02.2017
>
> В смысле?
> Или вас смутило использование общепринятых единиц измерения?
>
> 250 мл - это 250 миллилитров молока;
> 170 гр муки - это 170 грамм муки.

> **Диана** # 08:42 9.07.2019
>
> Имелось ввиду в каком это колличестве добавлять. 250 мл - это же полный гранненый стакан? Так ведь? А тогда 170 гр муки это сколько?
>
> > **Анна Нечаева** # 21:05 11.07.2019
> >
> > 170 гр муки это 1 стакан и еще 1/5 стакана

Гость # 15:24 25.02.2017

Большое спасибо за этот рецепт! Панкейки получились просто великолепные! Нежные и ароматные! Правда, на один панкейк брала одну столовую ложку теста (просто нравятся поменьше)). В итоге, получилось 25. вкуснейшие!

Дарья # 19:42 25.02.2017

Добрый вечер!Спасибо,получились, и очень вкусные.Ужас,к автору столько вопросов у людей,вот так выставь рецепт...

Любовь # 15:06 26.02.2017

Добрый вечер! Сегодня попробовала сделать панкейки. К рецепту пришлось добавить ещё 2 ложки муки, т.к. тесто получилось жидкое. Спасибо автору за рецепт! Панкейки удались! Всего получилось 11 штук.

Ксения # 12:02 27.02.2017

Тоже всегда делаю по такому рецепту т всегда получаются шикарные панкейки. Домашние их очень любят.

Катя # 19:35 27.02.2017

Скажите пожалуйста можно вместо разрыхлителя положить соду если можно то сколько

> **Анна Нечаева** # 05:54 28.02.2017
>
> Можно заменить содой, здесь ее потребуется 0,5 чайной ложки

Юлия # 07:39 28.02.2017

Даже с не просеянной мукой (забыла) получилось отлично. готовила первый раз, спасибо за рецепт! И еще хотелось на гневные комментарии про оладьи и блины написать - всё чудесно, и оладьи и блины. Панкейки понравились тем, что они не жирные, т.к. жарятся без масла.

Игорь # 18:20 3.03.2017

Нормально

Ириша # 06:51 4.03.2017

Спасибо за рецепт! Неожиданно для меня тесто оказалось легким и весь процесс приготовления быстрым - я впервые успела приготовить завтрак из блинчиков - панкейков -не вставая для этого на час раньше))) Получились очень вкусные - семья заценила!!!

Ульяна # 21:54 4.03.2017

Спасибо за рецепт! Действительно всё получилось вкусно и быстро!

Ксения # 13:01 5.03.2017

Спасибо! Очень хороший рецепт - быстро и вкусно!)))

Ритуха # 15:46 7.03.2017

Пойду попробую сделать, но с учетом того, что я рукажоп, может не получиться.

Ритуха # 17:18 7.03.2017

У меня все получилось) Правда первый был немного потрепанным))
осталось дождаться мужика своего с работы)))

СоФо # 13:37 8.03.2017

Чёт у меня не получилось(((

> **Ритуха** # 20:34 8.03.2017
>
> Рецепт очень простой) порбуйте еще раз) Вы точно следовали рецепту?)
>
> > **СоФо** # 18:22 13.03.2017
> >
> > Блины на самом деле получились ОЧЕНЬ вкусные, но не панкейки. Точнее не все. Т.е. одна сторона выглядит как панкейк, а другая как обычный блин.
> >
> > **Ритуха** # 13:33 4.07.2017
> >
> > Апрсти что поздно х) но да все окау) теперь шлепаю их постоянно) только и успеваю готовить)

Елена # 10:42 12.03.2017

Очень часто пользуюсь рецептами этого сайта.Но только первый раз решила написать комментарий.У меня младшенькая дочь (19 лет),ну как-то не в меня (я повар ресторана).Но на 8 марта приготовила по этому рецепту-и,о радость-у неё получилось!Внук теперь просит не моих блинчиков,а Викусиных.Дочь просто счастлива,что у неё хоть что-то получается.Говорит,что "значит она не потеряна для общества".Спасибо автору за этот отличный рецепт!!!!!!! Ну,а для тех,у кого не выходит-могу добавить только то,что вы должны ещё и учитывать,что мука бывает разной влажности и клейковины.Пробуйте с разной мукой и не спешите хаять автора.Ведь голова и руки нужны для того,чтобы думать и пробовать,а не винить кого-то в своих неудачах.Ещё раз спасибо!!!!

Виктория # 16:18 13.03.2017

Здравствуйте, никогда не готовила панкейки, сегодня хочу попробовать сделать по Вашему рецепту. Скажите, пожалуйста, какой температуры должны быть продукты: молоко, яйца, комнатной или холодные?

> **Анна Нечаева** # 16:49 13.03.2017
>
> Здравствуйте! Продукты должны быть комнатной температуры. Удачи вам, надеюсь, все получится

Мари # 10:18 14.03.2017

Добавляла продукты на глаз, пришлось потом чуть больше муки добавить) Разрыхлитель заменила содой, гашеной уксусом. В итоге получилось очень много вкуснейших панкейков)) Пришлось еще температуру регулировать немного, на большом огне они слишком быстро пеклись и подгорали, а на маленьком - слишком медленно, ну тут особенности плиты. Кстати, когда-то, пока я жила у родителей, я пробовала делать панкейки и они получались намного пышнее, чем сейчас. Может, дело в сковороде))

Мэри # 14:25 14.03.2017

А можно использовать кислое молоко?

> **Анна Нечаева** # 14:28 14.03.2017
>
> В данном рецепте нет.

Анастасия # 05:34 17.03.2017

Все отлично! Спасибо за рецепт. Молоко заменила на воду. Получилось 13 штук😊

Валентина # 11:14 19.03.2017

Здравствуйте заменила молоко на кефир домашний,вместо разрыхлителя- сода+ ванильный сахар получилось супер, спасибо за рецепт!

Гость # 16:52 19.03.2017

Дуже смачно!!! Я задоврлена!

Гость # 16:53 19.03.2017

Панкейки мають бути дуже солоткі???

Наталья # 06:26 21.03.2017

У меня тоже всё получилось очень вкусно)))Спасибо за рецептик!!!

лейла # 06:47 29.03.2017

нямням вкушняшка уменя папкейк получился бабочкой
ю

Gold # 09:43 30.03.2017

Спасибо очень вкусно получилось !!!

Ирина # 13:48 1.04.2017

Рецепт хороший. Все получилось. А у кого не получилось, тот просто рукожопый.

Нурдана # 10:13 2.04.2017

А масло надо добавлять в сковордку перед тем начнем жарить панкейки?

> **Анна Нечаева** # 10:18 2.04.2017
>
> Меня всегда очень расстраивают такие комментарии, так как они показывают, что человек не читал рецепт, в который столько вложено. На сковороду лить масло не нужно, об этом написано в рецепте: "Разогреть сковороду, смазывать ничем НЕ надо, она должна быть сухой." Не знаю, может стоит эту строчку красным выделить...

Настя # 18:02 28.08.2017

Я не лила масло, панкейки прилипли, и когда я их отлепляла получились не блинчики, а комочки. Остальные я делала с капелькой масла, получились нормальные блины. Советую добавлять растительное масло!)

Юля # 08:24 3.04.2017

Спасибо большое за рецепт.вкусно,быстро и недорого.получилось оооочень вкусно .

Анастасия # 09:52 7.04.2017

Анна, огромное спасибо за отличный рецепт!) Меня очень радует, когда можно просто всё смешать, ничего отдельно не взбивая и не заморачиваясь, и получить вкусное блюдо) Готовила панкейки первый раз и они получились прекрасными: пышными, золотистыми и вкусными. И главное, что готовятся они действительно очень быстро)

Анна # 11:11 7.04.2017

Добрый день! Рецепт мне очень нравится, уже неоднократно готовила - все получается изумительно! У меня такой вопрос: если готовить на 500 мл молока, как менять пропорции всего остального?

Анна Нечаева # 12:05 7.04.2017

Добрый! Для 500 мл молока просто увеличьте пропорционально все ингредиенты, кроме разрыхлителя. его можно положить ту же 1 чайную ложку или полторы.

Анна # 12:11 7.04.2017

Спасибо за оперативный ответ ;) Меня как раз интересовал разрыхлитель. Так как с выпечкой я пока на "вы", поэтому все стараюсь делать по рецепту! Спасибо еще раз за чудесный рецепт!

Артем # 06:05 11.04.2017

Анна, ваша стойкость в ответе на негативные комментарии поражает)

Отличный рецепт, спасибо, делаем с сыном несколько раз в неделю, сбоев не дает) Удачи вам!

NoNa # 13:41 12.04.2017

Сегодня утром на завтрак попробовала сделать эти панкейки. Сделала в точь-точь по рецепту. И хочу сказать спасибо за такой простой рецепт.Получились такие же как на фото. Сын уплетал за обе щеки.Да и я тоже.

Ди # 05:19 22.04.2017

Спасибо за рецепт! Очень нежные и вкусные панкейки. Не успела приготовить,а их уже нет))

Анастасия # 12:35 25.04.2017

Пеку их второй раз! Суперский рецепт! Спасибо! Мои домашние в восторге!

Яна # 12:03 28.04.2017

Панкейки просто супер ! Рецепт отличный

оленка # 08:12 29.04.2017

рецепт плохой и панкейки делаюца не так

> **Грин** # 10:16 19.05.2017
>
> В чем плохой? У всех выходит отлично, кроме 5 % уникальных... Может дело в продуктах, может подвести разрыхлитель (проверенно, возьмите соду и загасите уксусом), или мука, она тоже разная бывает. Мы пекли на 1 стакан молока. 1.5 стакана муки, 2 ст.л.раст масла и 1 яйцо. Сахар на любителя 2ст.л)

Анечка # 03:04 30.04.2017

Первый раз в жизни делала панкейки, все получилось! Спасибо))) Муж очень доволен)

Гость # 03:06 30.04.2017

И панкейки на вкус такие же как кушаем за границей, не знаю что может не получиться в таком элементарном рецепте;)

Вероника # 05:37 7.05.2017

Спасибо большое за рецепт.Я добавила банан (На мелкую терочку натерла).Дети съели с огромным удовольствием. Буду теперь только по вашему рецепту готовить)

Юлия # 07:47 7.05.2017

Спасибо огромное за рецепт! Вкуснейшие и нежнейшийе капкейки.👍🌺

> **Гость** # 10:48 4.06.2019
>
> это не КАПКЕЙКИ, это ПАНКЕЙКИ

 **Victorya Voroshilova** # 13:02 10.05.2017

Спасибо большое за рецепт!!! :) Все получилось очень вкусно.

Лена # 14:57 10.05.2017

Все вышло, спасибо

Ника # 16:18 10.05.2017

Большое спасибо за рецепт. Очень вкусно, у меня получилось 12 штук, добавила черную смородину прямо в тесто. Правда эстетическая сторона не очень получилась, всё кривенькие 😀

Наталья # 05:29 16.05.2017

Здравствуйте. Спасибо за рецепт. Получилось очень вкусно.,

Ульяна # 05:41 21.05.2017

Спасибо за рецепт! Панкейки получаются превосходные, быстро пекутся, получаются пышными и очень вкусными!

Александра # 09:29 4.06.2017

Отличный рецепт! :)
Делала на две порции сразу и вместо 20 панкейков получилось 28 :)
всё-таки важную роль в качестве и количестве панкейков играет мука, жирность молока и сахар, у меня получились очень сладкие (добавляла 8 ст.ложек)., разрыхлитель тоже бывает разный.

Ирина # 03:30 11.06.2017

Получилось вкусно, на раз ушли, но почему-то пригорали к сковородке, пришлось немного смазать маслом

> **Екатерина Фадеева** # 14:56 21.06.2017
>
> Просто в следующий раз убавьте немного газ, у меня тоже такое было

Таисия # 10:54 14.06.2017

Безумно крутой рецепт. Смотрела на другом сайте... Там ничего не получилось, хотя различий то не много. Правда, я на глаз ингредиенты добавляла мне хватило на 20 штук (получились тонкие, но мне это наоборот больше нравится)



Майя Пузикова # 07:04 17.06.2017

Большое спасибо за рецепт! Все получилось превосходно, хотя делала из остатков снежка и йогурта. Они, правда, не похожи не на блины, не на оладьи. Очень вкусно! Отдельное спасибо за подсказки, помогли.



Галина # 19:44 17.06.2017

панҡейки получились просто суперские. спасибо



Olga # 04:08 18.06.2017

Рецепт классный, получились с первого раза, главное делать все в указанных пропорциях. Dankeschön!!!



Екатерина Фадеева # 14:55 21.06.2017

Спасибо большое за рецепт, панкейки получились просто замечательные.



Злата # 09:55 22.06.2017

Потрясающий рецепт! Сначала получилось немного жидкости, добавила еще муки и масла и все отлично! Спасибо



Таня # 13:33 22.06.2017

Рецепт отличный, всё получилось с первого раза. Огромное спасибо, добавила рецепт в копилочку лучших рецептов.:)



Кристина # 06:46 24.06.2017

Если подождать чтоб было побольше пузырьков - легче переворачиваются!



ЭЛЕН # 13:32 24.06.2017

Неее, не по мне, приготовила по рецепту - слишком сладко!



Максим # 09:05 26.06.2017

Все очень просто и вкусно, всем в доме понравилось мне 17



Ольга # 09:19 4.07.2017

делаю панкейки во второй раз (тот рецепт утерян во времени). По этому рецепту они получились как обычные резиновые оладьи.

> **Анна Нечаева** # 15:48 4.07.2017
>
> Очень жаль, видимо, что-то пошло не так. У меня и других получаются пышные и нежные панкейки.

Екатерина # 05:58 9.07.2017

Всё оч вкусно!

Гость # 08:01 10.07.2017

Сегодня сделала на завтрак, все были довольны и сыты. По этому рецепту получилось 12 шт. я просто не одинаковые делала, где то просто 2 ложки а где то ложки с горкой. Очень вкусные, Анна спасибо вам большое за такой, простой и вкусный, рецепт.

Полина # 08:35 10.07.2017

Аня, Спасибо большое за рецепт !) готовила панкейки первый раз, все пропорции соблюдала, получились очень вкусные и воздушные !)

Алла # 10:57 13.07.2017

Огромное спасибо за рецепт, я в восторге: быстро, просто,вкусно!!!!

Наталья # 13:03 14.07.2017

Очень вкусные получились, даже несмотря на то, что молоко было немного скисшее, а так все по рецепту, легко и просто.

Елена # 05:35 16.07.2017

Спасибо за рецепт! Все чудесно получилось! Делала с растопленным сливочным маслом и уменьшила сахар до 2 ст. ложек. Вкусные и пушистые панкейки к завтраку за 10 минут!

Гость # 16:30 21.07.2017

Влил 2ст. ложки теста, сразу через несколько секунд появляются пузырьки, но когда переворачиваю - уже горелые. Помогите, добрые люди!

> **Анна Нечаева** # 09:11 23.07.2017
>
> Огонь сильный, попробуйте уменьшить его.

Татьяна # 14:34 27.07.2017

Вперше получилися смачні панкейки.Дякую

Яна # 05:59 8.08.2017

Почему они подгорают при любой температуре ? А внутр жидкие остаются

> **Анна Нечаева** # 07:05 8.08.2017
>
> Если панкейки даже при маленькой температуре подгорают, значит, дело в сковороде остается.

Кристина # 08:57 10.08.2017

Нашла ваш рецепт, почитала отличное описание приготовления панкейков и куча хороших отзывов, и решила приготовить на завтрак. Никогда не готовила их. Была уверена что все получится, боялась разве что за разрыхлитель, вы предупреждали что если он испорчен, то может испортить рецепт, так вот, и я решила купить свежий, чтоб наверняка)) Но к моему сожалению не вышло ничего, тесто получилось жидким, похожим как на блины, я потом добавила ещё немного муки, но они стали больше резиновыми. В общем вышли очень тонкие, не пузырились почти, а при добавлении чуть больше муки ещё и резиновыми(Я расстроилась,но думаю попробую ещё как то по этому рецепту, ведь получались они у многих) Возможно я допустила ошибку, когда влила в яйцо с сахаром и молоком - горячее расторопное масло, может быть ?

> **Анна Нечаева** # 09:02 10.08.2017
>
> Очень жаль, что не получилось.
> Простите, это моя ошибка, я не написала, что масло нужно добавлять остывшее или чуть теплое. Надеюсь, что в следующий раз у вас все получится!

Ольга # 10:35 14.08.2017

Просто потрясающе!!! Большое Вам спасибо за рецепт! Все получилось с первого раза и без проблем. Не слушайте этих обиженок, они просто сами не знают, что хотят. Сегодня Медовый Спас! С праздником! Нужно было что то плотное и мягкое что бы макать в мед. Эти панкейки подошли просто как нельзя лучше! Ещё раз спасибо огромное за рецепт!

Девочка-медузка # 07:34 15.08.2017

У кого проблема с тем, что они больше похожи на блины - скорее всего проблема в масле. Если добавить не остывшее масло, то они будут действительно как блины. Остужайте масло обязательно.

Рецепт восхитительный! Огромное спасибо! Всё получилось с первого раза просто идеально (фейл с маслом случился уже позже, ха-ха)

Гость # 09:28 16.08.2017

Рецепт не работает! То, что на картинке, не соответствует рецепту!!!

> **Анна Нечаева** # 09:46 16.08.2017
>
> Рецепт работает на отлично и мои фото полностью соответствуют рецепту. Зря что ли снимала и так подробно расписывала? И читатели пишут о том, что у них все получается.
>
> Я понимаю, что вы в гневе из-за того, что у вас не получился элементарнейший рецепт и вы не в состоянии подумать над тем, что могло пойти не так. Куда проще прибежать с криками, что рецепт не работает и вообще все не так. Увы, я не могу помочь тем, кто на мой личный сайт, т.е. на мою открытую кухню прибегает с какашками.
>
> Я трачу время на готовку, отработку рецептов и пошаговые фотографии для того, чтобы людям проще было приготовить блюдо и избежать ошибок. А сколько возможных ошибок и их причин описано в этом рецепте, при том, что многие другие блоггеры пишут три строчки и разбирайся как хочешь.
>
> И мне обидно, что ты стараешься для людей, а в ответ получаешь иногда крики криворуких людей. Иначе я вас назвать не могу. И ваш комментарий не соответствует поведению адекватного человека.
>
> > **Гость** # 09:59 25.09.2017
> >
> > Не обращайте внимание на негатив,я за минуту приготовила тесто,за 10 приготовила блинчики ,чай варенье панкейки,парень был счастлив просто от них ,мега вкусные и сытные!!идеальный рецепт.спасибо,пойдет в мою копилочку:)

Диана # 07:40 17.08.2017

Отличный рецепт! Получилось даже больше панкейков(штук 13-14). Во вторую половину теста добавила какао, тоже вкусно, шоколадные типа)))
Правда, разрыхлителя не было, добавила соду и лимонную кислоту, со вторым немного переборщила, первые панкейки получились с кислинкой^_^
Любимому и его маме(!) понравилось! (Ели со сгущёнкой, за неимением ничего другого.)

Настя # 17:58 28.08.2017

Упс... Пересолила

Ольга # 10:08 3.09.2017

Делала с содой. сахара клала в 2 раща меньше. все получилось идеально!!!! вышло 14 штук. Я ге думала даже, что будет ТАК вкусно!!! слопали за секунду с сиропом из варенья из грецких орехов. Это сумасшедший рецепт!!!! Спасибо большое!!

Александра Э. # 12:48 7.09.2017

Отличный рецепт! Впервые у меня панкейки получились точно так, как надо! Спасибо!

Ленточка # 13:04 13.09.2017

Идеальный рецепт. Все гениальное-просто. Спасибо!!

Гость # 21:30 14.09.2017

А можно ли между капкейками добавлять сметанный крем и сделать мини - торт? И как сделать?

> **Анна Нечаева** # 05:55 15.09.2017
>
> Теоретически можно, но зачем? В отличии от блинов панкейки в холодном виде не такие вкусные, как в горячем. Они созданы для того, чтобы есть их на завтрак, а не когда-нибудь потом. Хотя русские хозяйки еще и не так изгаляются над блюдами.
>
> Если вам нужен крем, то на сайте есть раздел "Кремы".

Гость # 09:53 25.09.2017

Идеально все вышло,только я муки добавила на 2 ст.л больше.супер пупер.спасибо :))))

Ульяна # 22:31 30.09.2017

Здравствуйте. Для двойной "дозы" ваших чудесных панкейков продуктов нужно брать в два раза больше? Или, например, количество разрыхлителя таким и оставить??

> **Анна Нечаева** # 17:30 5.10.2017
>
> Я обычно удваиваю количество разрыхлителя в 1,5-2 раза, но если вы хорошо чувствуете соду или разрыхлитель, то лучше при двойной норме остальных продуктов количество разрыхлителя не увеличивать.

Елена Н. # 13:09 1.10.2017

Идеальные панкейки, спасибо автору!!!

Виктория # 09:43 2.10.2017

Офигенный рецепт!Нежные и вкусные!Просто объедение!

Елена # 04:42 3.10.2017

Крутой рецепт! Испекла норму - съели за раз) пекла впервые, обычно были или блины или оладьи. Буду еще печь и радовать своих близких! Спасибо Вам за рецепт!!!

Гость # 06:57 5.10.2017

У меня получилось 13 панкейков

Евгения # 11:47 17.10.2017

Очень просто и вкусно!!!!! Спасибо за рецепт!!!!!

Anna # 07:11 1.11.2017

Отличный рецепт. Спасибо

Хана # 09:09 19.11.2017

Скажите пожалуйста а почему они совсем не поднялись? Получились плоские но вкусные.

> **Анна Нечаева** # 09:38 19.11.2017
>
> Разрыхлитель скорее всего не сработал или долго мешали тесто.

Гость # 11:48 19.11.2017

Не получились

карина # 12:24 22.11.2017

А из домашнего молока можно?

> 
> **Анна Нечаева** # 13:25 22.11.2017
>
> Можно))

Ата # 18:24 23.11.2017

Самый лучший рецепт панкейков! 👍👍👍
Спасибо!🌺🌺🌺
Собиралась написать год назад,,,😉

Лариса # 05:34 25.11.2017

Супер. Приготовила по вашему рецепту в точности как описано. Всё получилось. 15 штук - правильно это зависит от размера ложки и как вы наливаете ею. СПАСИБО!

Никто # 18:48 25.11.2017

В готовке полный новичок, но этот рецепт получился с первого раза. Вместо разрыхлителя, который приказал долго жить, использовала домашний вариант (мука + сода + лимонная кислота, 12:5:3). Очень вкусно, очень быстро и очень просто. Большое спасибо за рецепт. =) Но поджаривание прямо скоростное, секунд пятнадцать, и уже надо переворачивать.
И спасибо, что предупредили, что у разрыхлителя есть срок годности. Казалось бы, ну чему там портиться? XD

Света # 14:29 11.12.2017

Ужас ничего не получилась !

Анна Нечаева # 19:51 11.12.2017

Если у вас ничего не получилось, значит, что-то пошло не так. Если подумать над процессом и разложить по полочкам, то можно найти причину. Опять же у разных последствий разные причины. Готовка это процесс, в том числе химический.

Что именно у вас не получилось? Если у вас получилось тесто отличное от того, что на моих фото, то вы просто решили печь как есть или попытались понять что пошло не так? Или с тестом все было ок?
Или панкейки не поднялись? Или пузырьков не было? Или панкейки пригорали?

Рецепт не новый, опробован довольно большим количеством людей, у которых все получилось так же хорошо, как и у меня. Если у вас не получилось, значит, на это были причины.

Возмущаться, пропускать запятые на эмоциях, ставить восклицательные знаки - это не конструктивно. Подумать над тем, что пошло не так - реакция разумного человека. Может что-то пошло не так по причинам, не зависящим от вас. Например, мука старая. Я недавно переехала в другой регион и привычной мне муки здесь нет, а то что есть оставляет желать лучшего и качество одной марки, но разных партий сильно различается. А может со сковородой что-то не так.

Любовь # 02:51 18.12.2017

Спасибо большое за рецепт!! Просто и так вкууусно!!!

Татьяна # 13:16 15.01.2018

Просто шикарные! Мне ребенок 2.7 помогал делать :-) а потом ели вместе. Пальчики оближешь. Спасибо Вам!

Егор # 09:24 17.01.2018

Готовил на сухой сковороде, все прилипает, перевернуть невозможно. Может не получается потому что рецепт не оч?))

Анна Нечаева # 09:38 17.01.2018

Очень жаль, что у вас не получились панкейки.
Но если у большинства людей все получается, а у вас нет, то в рецепте ли дело?

Есои панкейки прилипли к сковороде, то либо дело в самой сковороде, либо была нарушена технология приготовления теста. Хотя она элементарная.

Анна # 11:13 26.01.2018

отличный рецепт !!!

Наталья # 09:37 27.01.2018

Спасибо, получились с первого раза, прямо как у вас на фото). И очень вкусные. Я довольна).

Олеся Бойко # 11:20 27.01.2018

Спасибо огромное ! Самый лучший и простой рецепт . Перепробовала несколько, и каждый раз получались не панкейки, а обычные блинчики. А с вашим рецептом все получилось как на картинке, хоть я и взяла кислое молоко (обычного не было) и вместо разрыхлителя соду с уксусом.

Мария # 11:09 28.01.2018

Огромное спасибо за рецепт, получилось супер! Вкуснятина!

Екатерина # 07:31 3.02.2018

Очень вкусно. Чудесный завтрак для действительно доброго утра.

Аня # 16:39 4.02.2018

Много раз делала панкейки по этому рецепту и всегда получается очень вкусно. Спасибо за рецепт!

Елена # 02:49 7.02.2018

Вчера приготовила панкейки по этому рецепту. Это что-то.. очень быстро, легко и невероятно вкусно.

Алсу # 12:07 11.02.2018

Большое спасибо за такой чудесный рецепт, все получилось вкусным, как Вы и писали получилось 10 штук))

ума # 15:46 14.02.2018

совершенно обычные блины получились- никак не капкейки. не знаю в чем дело.. соблюла все условия.

Оля-ляшка # 04:05 17.02.2018

Здравствуйте, муки мне понадобилось больше чем 170 грамм, а в целом вкусно

Катя # 17:44 17.02.2018

очень понравился рецепт, получилось 11 штук)))

Илья # 14:01 24.02.2018

Что делать если он сырой в Нутри
?

> **Анна Нечаева** # 15:47 24.02.2018
>
> Если панкейк сырой внутри, значит, ему не хватило времени чтобы пропечься. Попробуйте снизить огонь и готовить чуть дольше

Анастасия # 14:02 25.02.2018

Нихера не получается, бред, а не рецепт 👎👎👎👎👎

> **Анна Нечаева** # 14:15 25.02.2018
>
> Если вы не в состоянии приготовить элементарнейший рецепт, то вы, похоже, рукожоп. Возможно, что-то пошло не так, но вы явно не склонны к размышлениям и анализу. И так как вы прибежали сюда позориться не только своей рукожопостью, но еще и отсутвием мозгов, то могу с уверенностью сказать, что бред это то, что творится в вашей голове.
>
> Бред, это запороть рецепт, который даже у детей и мужиков получается, а потом бежать писать гневный комментарий.
>
> Рецепт испытан множеством людей, так что дело не в нем, а в вас.

Марина # 05:51 28.02.2018

Рецепт неплохой, но у меня есть замечания. Самое главное жарить нужно на очень медленном огне!!! Второе, это как по мне мало муки. Делала дважды и очень течет когда переворачиваешь на сковороде. И тем более, когда появляются первые бульбашки!!! Я переворачиваю когда их много. Третье, у меня их вышло 14 по две столовые ложки, наверное разные ложки. Ну и у меня за два раза не получился такой светло коричневый цвет и такие красивые края. Буду добивать рецепт до совершенства. Не забывайте самый маленький огонь!!! Вкусно.

Марина # 05:57 28.02.2018

И еще. В рецептуре нужно написать, что жидкие ингридиенты вливаются в сухие постепенно перемешивая. И масло нельзя класть в молоко если два продукта разной температуры. Я масло вливала в тесто также постепенно с жидкими и сухими ингридиентами, но отдельно.

> **Анна Нечаева** # 07:29 28.02.2018
>
> Спасибо, что так обстоятельно все расписали. Но если бы вы читали рецепт, то увидели бы про температуру растопленного масла.
>
> За несколько лет, что готовлю эти панкейки, не было у меня проблем с тем, чтобы добавить сухие ингрелиенты в жидкие все сразу и они бы не перемешались. Это почти с любым жидким тестом делается, если не оговорено, что мучная смесь добавляется постепенно.

Анна Нечаева # 07:32 28.02.2018

Спасибо за ваш коммментарий!
Про огонь, тут каждый приспсабливается под свою плиту. Когда у меня была электрическая плита, я жарила панкейки на сильном огне. Сейчас на газовой готовлю на среднем. Здесь еще может влиять сковорода, у меня сковороды от Нева Метал, а они довольно толстые.

Мука тоже влияет. Я использую либо Предпортовую муку, либо Макфу и ни разу за годы приготовления панкейков мне не понадобилось муки больше, чем указано в рецепте. Так что здесь тоже индивидуально.

амэм # 11:30 3.03.2018

спасибо большое

Гость # 15:42 3.03.2018

Очень вкусные панкейки

Галя # 08:12 6.03.2018

Приготовила панкейки заменив часть муки цельнозерновой. Получается тоже очень вкусно))

Bob # 20:22 7.03.2018

Годнота

Аня # 07:47 8.03.2018

Очень вкусные получились капкейки, очень нежные. Спасибо за такой великолепный рецепт❤

Гость # 08:11 11.03.2018

ужасный рецепт.тонкие резиновые блины

> 
> **Анна Нечаева** # 08:32 11.03.2018
>
> Очень жаль, что у вас не получилось.
> Очень жаль, что вы решили не выяснить причины, почему такое могло случиться, а прибежали хаять отличный рецепт.
>
> Мне, признаться, уже оскомину набило объяснять, что если по рецепту готовит множество людей, включая меня, уже несколько лет и все получается чудесно даже у детей и мужиков, то рецепт не ужасный. Ужасно то, что вы с ним сделали.
>
> У любого может что-то не получится, но только особо одаренные люди бегут кидать какашки, вместо того, чтобы подумать или спросить совета.
>
> Я вот даже не представляю, какие кривые руки нужно иметь, чтобы не получилось ну настолько элементарное блюдо.

Мария # 06:37 13.03.2018

Получились замечательные панкейки!!! С первого раза)) муж был в восторге!! Спасибо за рецепт!

Вячеслав # 21:21 15.03.2018

Анна, вы нехороший человек!
Приготовил вчера по вашему рецепту и сегодня пришлось еще дважды готовить! За сутки трижды вышло! Мои домашние сказали, что я попал и теперь чуть не каждый день буду их готовить!
Так что ваш рецепт оценен по достоинству, спасибо за вкусняшку!)))

Екатерина # 08:09 20.03.2018

Панкейки получились жидкими и прилипают к сковороде. ЭТО УЖАСНЫЙ РЕЦЕПТ!!!!!!!😡

Анна Нечаева # 08:15 20.03.2018

Очень жаль, что у вас не получилось.
Очень жаль, что вы решили не выяснить причины, почему такое могло случиться, а прибежали хаять отличный рецепт.

Мне, признаться, уже оскомину набило объяснять, что если по рецепту готовит множество людей, включая меня, уже несколько лет и все получается чудесно даже у детей и мужиков, то рецепт не ужасный. Ужасно то, что вы с ним сделали.

У любого может что-то не получится, но только особо одаренные люди бегут кидать какашки, вместо того, чтобы подумать или спросить совета.

Я вот даже не представляю, какие кривые руки нужно иметь, чтобы не получилось ну настолько элементарное блюдо.

Анна Нечаева # 08:22 20.03.2018

Если панкейки получились жидкими, значит, надо было добавить муки. Мука бывает разная, это во-первых. Во-вторых, этот элементарнейший рецепт расписан максимально подробно и даже фотографии пошаговые я сделала, чтобы людям было проще.

Попробуйте подумать, иногда это полезно. У вас получилось жидкое тесто и панкейки прилипли к сковороде. Вот мой сайт, вот рецепт, вот фото, где видно что все отлично. Вывод? Что-то пошло не так. Нужно выяснить что. Либо была нарушена технология приготовления, либо подвела мука (но я эти панкейки готовлю уже несколько лет 2-3 раза в месяц по выходным и такого ни с одной мукой не было), либо подвела сковорода (или был сильный огонь). Т.е. нужно найти причину. А рецепт отличный, разве я или он виноваты, что кто-то не в состоянии приготовить простейший рецепт, а если что-то не получилось, то не в состоянии проанализировать или хотя бы спросить совета у более опытного человека?

Елена # 11:00 20.03.2018

Эти панкейки - просто объедение! Делала первый раз, получились идеальные. Пышные, нежные, воздушные. Из этого количества продуктов получилось ровно 10 штук. Положила в два раза меньше сахара, добавила пакетик ванильного сахара и муку использовала пшеничную с цельнозерновой в пропорции 1:1. Сверху блинчики смазывала мёдом. Вкуснотища! Спасибо за отличный рецепт! Вся семья в восторге! Рецепт однозначно отправляется в книгу рецептов!

Юлдуз # 08:55 22.03.2018

Здравствуйте)Можно ли добавлять вместо разрыхрителя,ванилин?

> **Анна Нечаева** # 12:26 22.03.2018
>
> Здравствуйте!
> Нет, нельзя, это совершенно разные вещества. Ванилин добавляется только для ароматизации теста, у разрыхлителя другие функции. Разрыхлитель можно заменить только содой.

Наталья # 03:45 25.03.2018

Ужас, а не рецепт

> **Анна Нечаева** # 06:29 25.03.2018
>
> Очень жаль, что у вас не получилось.
> Очень жаль, что вы решили не выяснить причины, почему такое могло случиться, а прибежали хаять отличный рецепт.
>
> Мне, признаться, уже оскомину набило объяснять, что если по рецепту готовит множество людей, включая меня, уже несколько лет и все получается чудесно даже у детей и мужиков, то рецепт не ужасный. Ужасно то, что вы с ним сделали.
>
> У любого может что-то не получится, но только особо одаренные люди бегут кидать какашки, вместо того, чтобы подумать или спросить совета.
>
> Я вот даже не представляю, какие кривые руки нужно иметь, чтобы не получилось ну настолько элементарное блюдо.

Рыбынька # 06:47 26.03.2018

Панкейки даже не разу не готовила .

Милка единорог # 06:28 30.03.2018

Отличный рецепт ^_^

Zhannur # 05:58 31.03.2018

Спасибо,за теста,рецепта.Я ещё не готовила.По моему,круто появится😍💖😆

Паша # 08:29 2.04.2018

Очень круто получилось))) Спасибо

Олег # 06:29 5.04.2018

В России это называется Оладьи.

Катя # 07:50 5.04.2018

первые три панкейка когда я переворачивала вообще не переворачивались. Остальные боле менее но одна сторона как угольок а одна светлая. Вообщем выглядит совершенно не так как на картинке а намного хуже но на вкус боле менее.

> **Анна Нечаева** # 09:22 5.04.2018
>
> Скорее всего огонь был сильным или сковороа с тонким дном.

Вероника # 08:36 5.04.2018

Получилось очень вкусно,но они у меня были плоскими,я разливала смесь на сковородку,а она попросту растекалась и не было подъема,в итоге их получилось не 10(как сказано) а 20:((что было не так, подскажите! Я пробовала добавлять больше муки,совсем чуть-чуть меньше стало разливаться,хотя действовала по правилам.

> **Анна Нечаева** # 09:25 5.04.2018
>
> Если они растекались, значит, либо муки надо было больше, либо разрыхлитель не сработал.
>
> Я переехала жить в другой регион и здесь нет той муки, которую я использовала на протяжении нескольких лет. А с той мукой, что продают здесь, нелегко работать.
>
> Попробуйте добавить муки побольше, чтобы тесто было густоватым. По чуть-чуть. Добавили, размешали, вылили на сковороду, если растекается, добавьте еще чуть-чуть. И с разрыхлителем могут быть проблемы, если он старый или хранился в плохих условиях, тогда панкейки будут плоскими

Светлана # 15:47 7.04.2018

Отличный рецепт! Пекла первый раз. Сразу не получилось. Но я быстро поняла причину, мало добавила муки. В итоге 12 прекрасных панкейков. Муж с детьми в восторге. Пришлось печь вторую порцию. Большое спасибо за такой простой и вкуснейший рецепт!

Дарья # 04:42 15.04.2018

Не первый раз готовлю именно во этому рецепту, только умножаю на 2 (очень люблю блинчики, оладушки). Жарю на сковороде с толстым дном и мраморным покрытием. Снимаются как с тарелки. Получаются не очень сладкие, то что нужно под варенье или сгущенку. Разрыхлитель вообще не ложу и оладушки пышные. Для воскресенья самое то!!

Оксана # 22:52 16.04.2018

У кого не получились: переворачивайте пока пузырьков мало, и возьмите СИЛИКОНОВУЮ лопатку, а сковорода с покрытием. Чтобы не горели, убавьте огонь, и они пекутся быстро, не отходите от них. Этот рецепт проще советских тонких блинов, особенно потому-что порция удобная и их быстро печь. Понравились, делала дважды, у меня в стакан входит около 125гр муки. Тут тоже может быть причина жидкости/густоты теста, лучше муку вщвесить.

Гость # 06:14 20.04.2018

Пришлось от себя ещё муки добавить грамм 70.
Но вкус соды чувствуется.
То что на фотографии панкейки и рецепт
как-то не сходится.
По рецепту муки мало реально не успевают сверху схватиться как снизу горят. Чисто мое мнение

Евгений # 14:54 24.04.2018

Шикарные блины, готовить быстро и легко, ингредиенты найдутся у каждого. Советую всем!

Ангелина # 07:11 28.04.2018

Потрясающие панкейки- воздушные,мягкие и нежные. Добавила рецепт в избранное.спасибо за рецепт

Анека # 09:06 29.04.2018

Получилось,сырое,но мы держали долго
Попробовала чуть не сташнило
В чем дело?

> **Анна Нечаева** # 15:11 30.04.2018
>
> Не могли бы вы объяснить подробнее.
> Что сырое? Вы долго держали панкейки на огне, а они все равно сырые и вас от них чуть не стошнило? Их не надо держать долго, панкейки готовятся считанные минуты. Если растекались, значит, муки надо было больше. Если были долго на сковороде, но не пропеклись, значит, огонь был слабым. Но при долгом нахождении на горячей сковородке, панкейки бы сгорели. Вы разогрели сковороду?

Екатерина # 10:19 29.04.2018

Панкейки делаю первый раз в жизни, получились вкусными! Спасибо за рецепт!

Настя # 17:47 29.04.2018

Спасибо!Очень легкий рецепт)Панкейки получились отличные,следовала всем правилам и шагам.Порадовала папу!😄👍👍

Екатерина # 20:16 4.05.2018

Сделала для дочки,сначала тесто было жидковатое ,но все равно вкусно,но не такие пышненькие,добавила каплю муки и разрыхлителя,бомба,ребенок в восторге,вот и до панкейков добралась,спасибо вкусно,у кого не получается экспериментируйте,все придет с опытом

Анна # 10:57 8.05.2018

Если не смазать, пристаёт и горит

> **Анна Нечаева** # 08:54 9.05.2018
>
> Такого не может быть. Либо технология приготовления теста нарушена, либо сковорода подвела, либо сильный огонь.

Anna # 10:12 22.05.2018

А можно сделать без разрыхлителя

> **Анна Нечаева** # 09:06 23.05.2018
>
> Если хотите сделать панкейки, то нельзя

Елена # 04:52 1.06.2018

Рецепт недооладушек.на обычной сковороде не получается

> **Анна Нечаева** # 09:10 8.06.2018
>
> Это рецепт панкейков и он отлично получается на обычной сковороде. Даже на старинной сковороде в деревне у родителей. Если у вас не получается, значит что-то идет не так. Либо нарушена технология приготволения теста, хотя ну куда элементарнее, проще блинов даже, либо что-то не так со сковородой. В любом случае, не имея никакой информации кроме какашки, сложно понять, что у вас было не так.

Ирина # 03:31 16.06.2018

Удивительный рецепт, которым хочется делиться. Блинчики по вкусу как на завтраке в любимом ресторане и делается очень просто и быстро. Спасибо!

Гость # 08:29 18.06.2018

У меня они плохо переворачиваются - получается какой то ком. Что делать?

> **Анна Нечаева** # 13:31 20.06.2018
>
> Почему они плохо переворачиваютчя? Что именно происходит? Они прилипают к сковороде? Если так, то надо попробовать уменьшить огонь.

Гость # 12:02 24.06.2018

Это бомба

Ксения # 04:47 26.06.2018

Анна , а можно изменить пропорции, например если сделать 20 панкейков, то всё колл. Ингредиентов меняется ровно в 2 раза?

> **Анна Нечаева** # 06:00 26.06.2018
>
> Да, именно так. Для увеличения порций, пропорционально меняется все количество ингредиентов)

Даша # 05:46 28.06.2018

ОЧЕНЬ ВКУСНО!!!
Рецепт просто бомба

Спасибо огромное!!!

Рустам # 00:55 3.07.2018

Мне 11, и я смогу приготовить!!!! Ооооочень вкусноо

Maktana 70 # 10:44 5.07.2018

Пекла впервые. Все делала по рецепту, но от себя добавила немного ванили. Очень вкусно получилось. Даже в холодном виде мягкие и пушистые:))) детям очень понравились с шоколадной пастой. Но мне немного сладковато. В след раз положу меньше сахара. Спасибо за простой и доступный рецепт. Как раз получается на семью из 4 чел. 👍🏻У меня 18 штук окуратненьких солнышек😊😉

Так прост # 08:35 6.07.2018

Тесто ужасное, панкейки получились светлыми и не вкусными
Отвратительно, не советую

> **Анна Нечаева** # 10:32 6.07.2018
>
> Очень жаль, что вам не удалось справиться с простейшим рецептом.

Merve.mrr # 09:35 6.07.2018

А на сколько нужно ставить сковороду???

> **Анна Нечаева** # 10:34 6.07.2018
>
> В смысле на сколько? Если вы про уровень ангрева, то все зависит от того какая у вас плита или варочная поверхность. Количество делений различается у разных моделей и фирм. Нужен небольшой огонь. Если панкейки начинают подгорать, значит, надо сделать огонь поменьше.
>
> **Анна Нечаева** # 10:34 6.07.2018
>
> В смысле на сколько? Если вы про уровень ангрева, то все зависит от того какая у вас плита или варочная поверхность. Количество делений различается у разных моделей и фирм. Нужен небольшой огонь. Если панкейки начинают подгорать, значит, надо сделать огонь поменьше.

Юлия # 08:22 8.07.2018

Спасибо большое за рецепт!очень просто и вкусно!блинчики получились точно как на фото😊

Алёна # 08:49 13.07.2018

Супер! Спасибо за рецепт очень вкусно детям утром очень понравились будем делать по чаще :)

Лиза # 08:25 20.07.2018

Панкейки получились очень вкусные и воздушные, спасибо!) Правда, тесто было жидкое и они получились не идеальной формы, но от этого они не стали менее вкусными. Спасибо за рецепт!

Анна # 11:50 24.07.2018

Скажите, почему получаются тонкие, как блины , а не пышные?

> **Анна Нечаева** # 13:34 24.07.2018
>
> Скорее всего не сработал разрыхлитель или тесто перестояло. Обратите внимание на срок годности разрыхлителя. Или он просрочен или хранился ненадлежащим образом.

Алиса # 07:04 1.08.2018

Здравствуйте а можно ли панкейки готовить на сыром молоке?Точнее не на кипяченном молоке все нормально будет?,

> **Анна Нечаева** # 07:14 1.08.2018
>
> Добрый день!
> В рецептах с молоком всегда подразумевается сырое молоко, если используется кипяченное, то это указывается в рецепте.
>
> Эти панкейки готовятся на сыром молоке, так же как блины и все остальное. Я даже не знала, что некоторые его кипятят для подобных блюд. Ни у меня всю мою жизнь, ни у знакомых и друзей не было проблем с блинами и панкейками на сыром молоке. Но это все же индивидуально, если у вас есть страх перед сырым молоком или обоснованные опасения к производителю, то лучше, конечно, перестраховаться

Гость # 12:35 10.08.2018

Здравствуйте подсолнечное масло подойдёт

> **Анна Нечаева** # 12:51 10.08.2018
>
> Добрый день!
> Подойдет

Александр # 06:46 14.08.2018

Спасибо большое за рецепт !! Пеку впервые вообще в своей жизни, получается красиво и вкусно)

Анна # 10:58 16.08.2018

Спасибо за рецепт. Приготовила -вкусно.

Мария # 18:49 31.08.2018

Получились обыкновенные оладушки, совершенно не похожие на то что на картинке

> **Анна Нечаева** # 14:55 1.09.2018
>
> Значит что-то пошло не так, иначе получилось бы как у меня.

Галина # 20:13 1.09.2018

Анюта,большое спасибо за. рецепт.Получилось с первого раза.Пекла на обыкновенной чугунной сковороде!!!

Надежда # 17:53 9.09.2018

Спасибо за Ваш рецепт!
Ребёнок попросил блинчики, нашла похожий рецепт на каком-то другом сайте, в результате чуть не выбросила тесто, так как оно явно не соответствовало тому, что должно получиться.
К счастью нашла Ваш сайт и всё исправила по вашим пропорциям :)
Спасибо!
Вы спасли наши блинчики!)

Нина # 07:11 2.10.2018

Спасибо)))) все получилось очень вкусно))) правда не так красиво😂

Гость # 10:10 2.10.2018

Сделала все в точности по инструкции, но ничего не вышло. Из-за того что тесто жидкое оно сразу растекалось по сковородке не успев схватиться, из-за чего не получалост перевернуть и вышла мешанина из полусырого теста :c

> **Анна Нечаева** # 14:36 2.10.2018
>
> Очень жаль, что тесто у вас не получилось. Но когда тесто оказалось жидким и растеклось по сковороде вас это не насторожило? Если панкейк не был похож на то, что есть на моих фото, значит, что-то не так. К сожалению, дело могло быть в муке. Так бывает. Я пользуюсь одной и той же мукой, но бывает что на то же дрожжевое тесто муки уходит немного больше, чем надо по рецепту.
>
> Увидев, что тесто жидкое и растекается, вы не попробовали добавить больше муки?

Тайли # 18:39 7.10.2018

Спасибо за чудесный рецепт! Очень вкусные панкейки, быстро и просто готовятся. Всё получилось с первого раза, хоть мы и не опытные кулинары))

Валентина # 07:48 13.10.2018

Прекрасно все получилось спасибо за рецепт

Катя # 08:02 13.10.2018

Все хорошо получилось! Удивляюсь людям даётся рецепт попробуй его приготовить в оригинале ничего первый раз не
меняя а только потом подстраивать под свой вкус ..Многие даже не знают что разрыхлитель и сода не совсем одно и тоже а потом пишут что много соды было в тесте..

Александра # 15:12 22.10.2018

Спасибо за рецепт, все получилось, правда не очень поднялись)

Софочка # 11:05 25.10.2018

Супер

Ксения # 06:07 26.10.2018

Спасибо за рецепт)) не резиновые получились, но плоские) делала всё по рецепту) на сковороде поднимаются, лопаткой снимаю, опускаются)

Дария # 15:36 30.10.2018

У меня всё получилось отлично. Рецепт супер, все ясно и четко. Тесто я наливала маленьким половником, мне так удобнее. Благодаря Вам я поняла свою ошибку в предыдущей попытке, у меня получались резиновые блинчики, сегодня смешала не взбивая и получился восторг!!! Если бы не этот рецепт, я бы больше не делала такие штуки)))) подавала с шоколадным соусом на домашней сметане, слопали за 5 минут))) Спасибо за рецепт!)

Аня # 18:32 23.11.2018

Сегодня подруга в школе порадовала панкейками по вашему рецепту, очень очень вкусно, спасибо)))

Данеля # 16:08 9.12.2018

Очень скучно!!у меня Не 10 а больше! Но все по рецепту

Наталья # 09:06 12.12.2018

Огромное спасибо, за прекрасный рецепт!!! Очень нежные, вкуснейшие и тающие во рту панкейки!!! Буду чередовать с нашими блинчиками!!!!

Настя загорская # 11:59 29.12.2018

Очениы хорошо реципя

Мария # 13:14 30.12.2018

Спасибо за рецепт! Готовлю по этому рецепту уже больше года. Все всегда замечательно получается😊 в качестве топпинга: Взбиваю блендером сливки ~150 (обязательно 33% для взбивания)+ банан+ 2ч.л. Меда. Получается замечательный завтрак на двоих!

Ольга # 23:50 30.01.2019

На выходе очень жидкое тесто, растекается не хуже, чем на обычные блины. Переворачивать неудобно. Подгорают, в итоге то что на фото, не вышло. Все рекомендации соблюдались, количество строго по рецепту.

настя # 10:57 1.02.2019

это просто идеально!!! Получилось ровно 10 штук, следовала рецепту. Еще раз повторюсь рецепт просто супер! Когда делала по другому рецепту были резиновые, а сейчас отличные!!!

Катюня # 13:33 2.02.2019

Спасибо огромное за рецепт! Просто, быстро и очень вкусно!!! Это находка для мамы, которая не очень любит готовить:)))

Ирина # 03:33 22.02.2019

Я пекла панкейки по рецептам 3 авторов. Лучший результат у меня получился по рецепту Анны. Перед приготовлением я прочитала комментарии к рецепту. Мне тоже показалось, что тесто получилось жидким, думала, что возможно это из за размеров яйца или свойств муки, но, начав печь, поняла, что все так и должно быть. Тесто растекалось , получалась та самая круглая форма, и переворачивать нужно именно в тот момент, о котором пишет автор. Отличный рецепт.

Гость # 21:09 27.02.2019

Очень крутой рецепт!!!

Ксюша # 15:38 12.03.2019

Мне очень понравились пышные мягкие вкусняшка а детям нет им по душе больше блины но за рецептик спасибо

Вкусняшка-няшка # 18:58 22.03.2019

Добрый вечер! Т. к. завтра выходной - хочу приготовить «панкейки». Вот думаю:стоит их делать?! Много их получится, наемся я и моя семья?!
И ещё, растекаются ли они на сковородке?
Нужно ли портить продукты, или сделать «панкейк»? Или же использовать, и продолжать использовать «наши русские блины».
Подскажите, буду рада прочитать.
Потом напишу, получился ли или нет ваш «панкейки».
Спасибо!

Анна Нечаева # 21:48 10.04.2019

Добрый!
Ответы на ваши вопросы есть в рецепте. Не вижу смысла отвечать на комментарий человеку, который даже не удосужился потратить пару минут на прочтение.

У меня эти панкейки получаются. Не получится они у вас могут по разным причинам, криворукости в том числе. Элементарнейший рецепт.

Буду рада прочитать почему я должна потратить время на уговаривание вас приготовить панкейки, помимо того что я уже потратила время на приготовление рецепта, съемку, коррекцию фото, написание текста и прочее? Чем вы лучше остальных, кто не счел за труд прочитать рецепт и посмотреть фото?

Анна # 07:51 24.03.2019

Очень удачный рецепт и главное советы какие хорошие. Я рада, что в очередной раз зашла к вам на сайт и порадовала любимых домашних своих. Спасибо💓

Альбина # 09:14 25.03.2019

Здравствуйте, спасибо за рецепт . Он очень мне помог . Я приготовила очень вкусно , хотя мне только 12 лет .
Спасибо большое ❤️❤️

Юлианна # 06:20 26.03.2019

Я не пробовала рецепт

Валерия # 07:58 3.04.2019

Несмотря на то, что они получаются не очень воздушными, они безумно вкусные! Спасибо за рецепт!

Ксенія # 08:30 8.04.2019

Дуже смачні панкейки)
Спасибі за чудовий сніданок

Анастасия # 04:43 13.04.2019

Ни чего не получается они не пышные а плоские

Людмила # 09:27 13.05.2019

Большое спасибо, все получилось!) Лучший рецепт!)

Віка # 09:11 23.05.2019

Я люблю Панкейкі оны очень вкусние !Спасиба за рицепт!

Евгения # 08:35 30.05.2019

Получились плоские оладушки. Тесто жидкое и растекается по сковороде.
Все делала по рецепту. Тесто не стояло, разрыхлитель новая пачка, продукты свежие.

> **Гость** # 12:58 27.05.2020
>
> Так же пошагово все делали,продукты все свежайшие.А внучка от расстройства даже расплакалась..Т.К.до этого делала такое блюдо и все получалось.,,но рецепт потеряла,Делала по этому рецепту---результат ---печальный.
>
> > 
> > **Анна Нечаева** # 13:34 27.05.2020
> >
> > Если бы вы делали все пошагово как у меня в рецепте, то увас получились бы отличные панкейки. Ведь не бывает так, что я и другие люди годами делает по этому рецепту и все получается, а у вас не.
> >
> > Что именно пошло не так? Я даже фотографии пошаговые сделала, чтобы было четко видно как должно быть. На каком этапе у вас все пошло не так? Это не сложно отследить если вы все делали пошагово. ну правда, рецепт элементарный и только нарушение этой простой технологии ведет к печальному результату.
> >
> > Мне жаль что ваша внучка плакала, но что поделаешь, если у вас не получился один из самых простых рецептов в мире. Проще только масло на хлеб намазать.

Аноним # 00:21 1.06.2019

То ли у меня кривые руки, то ли рецепт ужасный? Нет, руки у меня не кривые, так как всегда готовил панкейки, и они получались отличными. А вот рецепт, мягко говоря, плохой. Вот сижу читаю комментарии и вижу, что у одной половины все получилось, а другим приходится лапу сосать.
P.S. по критериям все нормально: продукты свежие, тесто долго не томится. Раньше пользовался рецептом с другого сайта и все получалось, а тут - колесо фортуны какое-то

Гость # 10:44 4.06.2019

всегда мегавкусно!!!!

Гость # 10:47 4.06.2019

если у кого то получаются не воздушные, плоские и тонки как блины панкейки. Попробуйте разогреть сковороду посильнее!)

Гость # 08:39 5.07.2019

Лучший рецепт панкейков, что я встречала! Очень удивилась насчёт минимального размешивания, буквально заставила себя остановиться😂 исключительно ради эксперимента. Наверное, самое быстрое тесто на моей памяти и самая быстрая жарка. Лучший рецепт, что я пробовала! Мягонькие, как пух, очень вкусно❤️

Диана # 08:34 9.07.2019

У меня ничего не вышло. Они сгорают, растекаются и становятся тонкими. Круг вообще не получается! С силой приходится их отдирать. Все рвутся! А если ждать до пузырьков, то это вообще жесть! Жду когда свех будет ге таким жидким, иначе никак. (Делаю всё на чугунной сковороде.)

Анна Нечаева # 21:00 11.07.2019

Очень жаль. Если арстекаются, значит, надо добавить муки. Если подгорают - сделать меньше огонь. Если они не поднимаются, значит, не сработал разрыхлитель, заменить его ил добавить вместо него соды. Я специально делаю пошаговые фото, чтобы было видно как это все было у меня. Если не так, значит, что пошло неправильно.

Гость # 11:36 30.07.2019

клас

Анна # 16:28 11.08.2019

Рецепт очень подробный и довольно простой. Пункт про температуру масла очень важный, первый раз я влила тёплое сливочное масло (не горячее, но видимо недостаточно остывшее), и оно образовало хлопья, смешавшись с яйцом. Возможно также масло было не самое свежее. Пришлось вылить :(
Второй раз тесто вышло таким, как нужно. Сковороду маслом не смазывала, как и указано, но к чугунной сковороде первый панкейк прилип намертво, хотя разогревала на среднем огне, возможно нужно было на минимальном. На старой алюминиевой сковороде без антипригарного покрытия всё пошло лучше, панкейки отлично отлипали без масла. Так что экспериментируйте, ориентируясь на свою посуду, и ни в коем случае не перегревайте сковороду.
Автору большое спасибо за рецепт!

Ольга # 08:14 15.09.2019

У меня получились , только не было разрыхлителя и я соду погасила лимонным соком и муки ещё добавила а то тесто жидковатое .

Евгения # 14:08 21.09.2019

Спасибо за простой,но вкусный рецепт! Рецепт понравился дочке(11 лет),все получилось,очень довольна и родители в восторге!

Элина # 16:34 9.10.2019

А можно чем-то растительное масло заменить?

> **Гость** # 16:34 9.10.2019
>
> Растительное или сливочное масло*
>
> **Анна Нечаева** # 17:53 9.10.2019
>
> Было бы хорошо, если бы вы потрудились прочитать рецепт. В нем в ингредиентах черным по белому написано об использовании растительного ИЛИ сливочного масла. Спасибо.

Марина # 17:18 9.11.2019

Всё получилось, рецепт прекрасен! Добавила немного корицы. С клубничным вареньем вышло очень вкусно) На будущее куплю кленовый сироп, буду употреблять канонично 😅

Лея # 14:22 21.11.2019

Спасибо за рецепт получились очень вкусные, муж был в восторге

Катя # 07:55 22.11.2019

Получились обалденные панкейки! Спасибо за рецепт!

Гость # 08:44 20.12.2019

Замечательный рецепт, спасибо, Анна! Получается всегда, с любой мукой, даже цельнозерновой, с любым маслом, с разрыхлителем или содой с уксусом, с яблоком, бананом, с любыми добавками. Всегда взвешиваю муку и молоко на весах, 340 грамм муки и 500 грамм молока для двойной порции. Единственное, что делаю не так, как в рецепте, прогреваю сковородку с маслом и потом протираю насухо салфеткой, у меня тонкая сковорода и без этого панкейки слегка подлипают.

нНастя # 07:40 4.02.2020

Просто ужасно не отлипают от сковороды!!!!!!!!

Настя # 12:02 29.03.2020

А какая их калорийность?

Гость # 09:24 31.03.2020

Очень вкусно !!

Тая # 08:40 18.04.2020

А как отмерить время когда перевернули pancake уже на другую сторону как отмерить время и узнать то что он уже готов

> 
> **Анна Нечаева** # 12:22 18.04.2020
>
> Это как с блинами. Открою вам секрет, это как с блинами. Подцепите панкейк вилкой или лопаткой и посмотрите, если румяный, значит, готов

Варвара # 09:24 2.05.2020

Панкеейки получились очень вкусними!Спасибоо!

Ригина # 19:27 7.05.2020

У меня нечего не получлось

Гость # 09:03 10.05.2020

Тесто слишком жидкое, получаются даже не тонкие блины а что-то не понятное и на сковороде сложно переварачивать т. К. жидкие. Только что воздушные и золотистый, а так....

Виктория # 01:22 25.05.2020

Очень вкусные панкейки!!!!



Анна Нечаева # 13:30 27.05.2020

Если бы вы все делали по рецепту, то у вас бы все получилось. А если бы вы были адекватным человеком, то написали, что именно у вас было не так. Для всехЮ в том числе доля особо одаренных людей, сделала пошаговые фотографии. На каком этапе ваши панкейки разошлись с моими? Это не сложно сделать, так как все этапы сфотографированы.

А судя по вашему гневному комментарию, неудавшиеся панкейки лишь последствие вашего внутренного состояния

Татьяна # 08:28 25.06.2020

Спасибо за рецепт, панкейки теперь у нас любимый завтрак, очень вкусно и пышные, готовлю минимум 2 порции. Даже детям удобно делать рисунки этим тестом.

Гость # 14:33 15.07.2020

Первая попытка в моей жизни приготовить панкейки прошла хорошо. Без пожаров на кухне!!)) 2 блина в мусорке, но остальные можно есть и они даже вкусные!

Гость # 15:01 15.07.2020

Я, пожалуй, присоединюсь к людям, которые пишут, что муки надо больше. Если видите, что тесто жидкое, добавьте муки, ну серьёзно, народ.

диана # 20:56 17.07.2020

Невероятный рецепт, очень вкусный десерт. Отлично со сливовым варением)

Наталья # 07:23 5.08.2020

У меня не получаются оладьи, а панкейки по этому рецепту получились с первого раза. Всё делала строго по рецепту, только разрыхлителя не было, добавила соду не гашеную. Больше всего понравилось, что они получаются не сухие, как оладьи, а слегка влажноватые, но не сырые. И сахара в меру, не мало и не приторные. Жаль нет функции добавить фото или видео. Сняла процесс обжаривания.

Злата # 13:00 19.11.2020

Не получается вообще они подымаются

Гость # 07:45 17.10.2021

Спасибо за рецепт!
Панкейки вышли замечательными, но конечно же были и неудачные.

Ольга777 # 06:15 10.06.2023

У меня, как и у девушки в комментариях, панкейки получились похожи на блины - то есть конкретно БЛИННАЯ поверхность, с дырочками и неравномерным цветом (от светло-коричневого до золотистого). Пробовала разные температуры, разное кол-во теста - ничего не помогало. Пока не открыла другой рецепт, где было в ДВА раза меньше молока и в ДВА раза больше яиц. Замешала новое тесто - и все получилось 🤦‍♂️