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

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

Панкейки с яблоком

12 июня 2015 13:22 · https://open-cook.ru/recipes/pankejki-s-yablokom



Ловите еще один интересный вариант завтрака! Готовится быстро и просто, все ингредиенты легко достать практически в любом магазине. Этими панкейками можно лакомиться в любое время года. И, что самое главное, они очень вкусные!

Тесто готовится по нашему, уже хорошо зарекомендовавшему себя, рецепту Панкейков. Получится примерно 10 штук.

А к тесту нужно:

- 1-2 средних яблока

В качестве топпинга:

- сливочный сыр, творог или сметана
- ягоды (как свежие, так и замороженные) и/или фрукты
- варенье, мед и все, что любите :)

Приготовить тесто по нашему рецепту.

Яблоки почистить от кожуры. Нарезать поперек ломтиками диаметром примерно 5 мм, вырезать сердцевину (ножом, специальным приспособлением или маленькой формочкой для печенек).



Разогреть сковороду. Каждый ломтик яблока окунуть в тесто.



И выложить их на разогретую сухую сковороду. Готовить на среднем огне.



Когда появятся пузырьки, перевернуть на другую сторону, готовить до золотистого цвета. Если панкейки будут подгорать, уменьшить огонь.



Готовые панкейки тут же подавать и кушать. Можно подать на одной тарелке, а можно разложить каждому члену семьи или друзьям и украсить индивидуально. Например, выложить сверху сметану или творог, ягоды или фрукты.



Полить вареньем или медом.



Сделать свой завтрак или полдник красивым и ярким совсем не сложно. Лишь чуть-чуть фантазии и хорошего настроения :)



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Вика # 09:22 6.07.2017

Очень вкусные спасибо

Эсмеральда # 11:34 7.10.2018

Благодарю Вас за прекрасный рецепт! Делали и сами панкейки, и эти - яблочные, изумительно вкусно! Огромное Вам спасибо от всех довольных сытых домочадцев :)
