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

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

Шоколадные панкейки

16 августа 2015 14:50 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnye-pankejki



Этот рецепт мне дала подруга, за что ей огромное спасибо! Шоколадные **панкейки** - это отличный вариант для семейного или романтичного завтрака. Готовятся меньше 30 минут, но зато какие они вкусные и красивые получаются))) Да и забавные они, наблюдать за лопающимися пузырьками - весело) Позовите на кухню мужа и детей, если есть, включите любимую музыку и танцуйте-готовьте-улыбайтесь и тогда хорошее настроение вам обеспечено!

Примерно на 10 шт (в зависимости от размера панкейков):

- 2 яйца

- 50 гр сахара
- щепотка соли
- 1 стакан молока (стакан 200 мл)
- 1 стакан муки (стакан 200 мл) - примерно 120 гр
- 50 гр сливочного масла
- 3 ст.л. какао
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1 ст.л. ванильного сахар

Для начала в ковшик или на маленькую сковородку отлейте 1/4 стакана молока, добавьте сливочное масло и растопите все это на медленном огне. Когда масло с молоком растопиться, отставьте в сторону, чтобы немного остыло.

В глубокой миске взбить венчиком яйца с солью и сахаром. Если используете ванильный сахар, то добавьте его на этом этапе.



Добавить в миску оставшиеся 3/4 стакана молока, размешать венчиком. Если используете ванильный экстракт, добавьте его на этом этапе.



В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель и какао.



Добавьте мучную смесь в жидкую и перемешайте, чтобы не было комочков. Добавьте масло, растопленное с молоком, и снова перемешайте.



Тесто получится довольно густым, но текучим. Это хорошо. Оно не должно быть жидким, чтобы оно сильно не растекалось на сковороде.



Разогреть сковороду, уменьшить огонь до среднего. Вылить на сковороду немного теста, у меня уходит 1/3 небольшого половника (здесь размер панкейков вам нужно регулировать самим, по своим предпочтениям). Печь около 1 минуты, пока не появятся пузырьки.



Когда появятся пузырьки, перевернуть **панкейки** на другую сторону и готовить еще примерно полминуты.



Готовые панкейки можно сразу раскладывать по порционным тарелочкам, а можно все сложить горкой, полить сверху медом или кленовым сиропом и украсить фруктами и ягодами.



К этим шоколадным **панкейкам** отлично подойдет сметана, мороженое или взбитые сливки!



Приятного аппетита!

Комментарии: 3



Вика # 09:23 6.07.2017

Очень вкусно . ваши рецепты просто класс



Настя # 17:15 31.08.2017

На вкус пресновато, если у кого так, можно смешать сметану с вареньем и полить соусом панкейки.



Человек-неудачник # 13:42 25.06.2018

Ну не получилось в первый раз ничего получится и в второй