

PRAWDZIWE AMERYKAŃSKIE PANCAKES

„Kto nie kocha pankejków? Ten przepis to prawdziwa amerykańska recepta na pulchne, lekko słone placuszki. Koniecznie spróbuj, są bardzo proste.”

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka mąki
- $\frac{3}{4}$ szklanki maślanki/ew.jogurt naturalny
- 1 duże jajko
- 2 łyżki cukru
- $\frac{1}{4}$ szklanki oleju/masła rozpuszczonego
- 1 łyżeczka sody
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli

PRZYGOTOWANIE:

- Wszystkie podane wyżej składniki dobrze wymieszać mikserem/blenderem lub ręcznie. Ciasto musi być gęste, przypominać gęsty jogurt naturalny.
- Patelnię z nieprzywierającą powłoką rozgrzać i posmarować tylko na pierwszą porcję bardzo delikatnie masłem lub olejem. Łyżką kłaść pancakes o grubości około 5 mm. Zmniejszamy ogień i smażymy na bardzo małym ogniu z dwóch stron. Jeśli patelnia będzie na zbyt dużym ogniu pancakes się będą przypalać, zamiast być lekko brązowe. Kolejne pancakes smażymy już bez smarowania i na bardzo małym ogniu. Przy ich przygotowaniu trzeba troszeczkę cierpliwości.
- Podajemy z ulubionymi dodatkami np. syropem klonowym/nutellą/bitą śmietaną i owocami

