



Панкейки (пишні оладки)



Швидко, просто, пишно, смачно! Детальний, покроковий фото-рецепт панкейків. Виходять пишні та смачні!

З цієї кількості тіста у вас вийде 9 – 10 панкейків (у мене діаметр панкейків 13 см).

Швидкий, простий рецепт панкейків! Особливість їх у тому, що тісто



містить мед!

Панкейки виходять пишні, товсті, ароматні, за смаком чимось нагадують бісквіт.

На фото представлений розріз – він бомбічний! Сім'я зацінить, особливо дітки!

Так як панкейки виходять досить солодкі, то до них відмінно підійде фруктовий соус з кислинкою;)

Ингредиенты:

Яйця	3 шт.
Цукор	120 гр.
Сіль	1 дрібка
Ванільний цукор	8 гр.
Мед	30 гр.
Молоко	150 мл.
Мука	180 гр.
Розпушувач	10 гр.

Инструкция приготовления:



Яйця можна брати як із холодильника, так і кімнатної температури (у мене з холодильника). Яйця відправляємо у чашу для збивання.



Збити до однорідності вінчиком.



Додаємо цукор, ванільний цукор, дрібку солі.



Додаємо рідкий мед (якщо розігріватимете, то обов'язково охудити, щоб був не гарячіший за кімнатну температуру). 30 гр. меду – це 1 ст. л. з невеликою гіркою. Ще раз збиваємо трохи.



Додаємо молоко. Воно має бути однієї температури із яйцями (у мене холодне, як і яйця). Збиваємо до однорідності.



Борошно з'єднуємо з розпушувачем і просіюємо частинами в тісто, при цьому кожен раз ретельно вимішуємо, щоб уникнути грудочок.



В результаті одержуємо тісто консистенції густої сметани.



Щоб панкейки мали однакову величину, потрібно тісто дозувати однаково (наливати міркою на сковорідку). Олію на сковорідку не наливаємо, можна просто злегка мокнути пензлик у олію і змастити центр сковорідки (масла треба пів-краплі). Наливаємо чітко по центру, щоб тісто розпливлося рівномірно і млинець вийшов ідеально круглий;) Випікаємо на найменшому вогні.



Печуться дуже швидко. Відразу починають пузиритися. Бульбашок буде багато, і як тільки вони почнуть лопатися, перевертаємо млинець.



Зі зворотного боку печемо 30 секунд і знімаємо зі сковорідки. Приємного апетиту та на здоров'я!