



Панкейки (пышные оладьи)



Быстро, просто, пышно, вкусно!
Детализированный, пошаговый фото-рецепт
панкейков. Получаются пышные и вкуснющие!

Из данного количества теста у вас получится 9 — 10 панкейков (у меня



диаметр панкейков 13 см).

Быстрый, простой рецепт панкейков! Особенность их в том, что **тесто содержит мед!**

Панкейки выходят **пышные, толстые, ароматные**, по вкусу чем-то напоминают **бисквит**.

На фото представлен разрез — он бомбический! Семья заценит, особенно детки!

Так, как панкейки выходят достаточно сладкие, то к ним отлично подойдет фруктовый соус с кислинкой;)

Ингредиенты:

Яйца	3 шт.
------	-------

Сахар	120 гр.
-------	---------

Соль	1 щепотка
------	-----------

Ванильный сахар	8 гр.
-----------------	-------

Мед	30 гр.
-----	--------

Молоко	150 мл.
--------	---------

Мука	180 гр.
------	---------

Разрыхлитель

10 гр.

Инструкция приготовления:



Яйца можно брать как с холодильника, так и комнатной температуры (у меня с холодильника). Яйца отправляем в чашу для взбивания.



Взбить до однородности достаточно венчиком.



Добавляем сахар, ванильный сахар, щепотку соли.



Добавляем жидкий мед (если будете разогревать, то обязательно остудить, чтобы был не горячее комнатной температуры). 30 гр. меда - это 1 ст. л. с небольшой горкой. Еще раз взбиваем слегка.



Добавляем молоко. Оно должно быть одной температуры с яйцами (у меня холодное, как и яйца). Взбиваем до однородности.



Муку соединяем с разрыхлителем и просеиваем частями в тесто, при этом каждый раз тщательно вымешиваем, чтобы избежать комочков.



В результате получаем тесто консистенции густой сметаны.



Чтобы панкейки были одинаковой величины, нужно тесто дозировать одинаково (наливать меркой на сковородку). Растительное масло на сковородку не наливаем, можно просто слегка мокнуть кисточку в растительное масло и смазать центр сковородки (масла надо пол-капли). Наливаем четко по центру, чтобы тесто расплылось равномерно и блинчик вышел идеально круглый;) Выпекаем на самом маленьком огне.



Пекутся очень быстро. Сразу начинают пузыриться. Пузырьков будет много, и как только они начнут лопаться, переворачиваем блин.



С обратной стороны печем 30 секунд и снимаем из сковородки. Приятного аппетита и на здоровье!