

Pancakes

data aktualizacji: 2020.08.24 autor: Redakcja



Składniki:

- 225 g mąki pszennej tortowej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżki cukru
- 2 jajka rozmiar M
- 30 g miękkiego masła

- 300 ml mleka

Do podania wedle uznania: syrop klonowy, polewa czekoladowa, owoce, dżem itd.

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej .
2. Białka oddzielić od żółtek. Ubić białka na puszystą pianę.
3. Do miski wrzucić przesianą przez sitko mąkę pszenną tortową oraz proszek do pieczenia. Dodać cukier, szczyptę soli, żółtka jajek, miękkie masło oraz mleko, wymieszać ubijaczką do jajek do czasu uzyskania jednolitej masy. Następnie dodać białka i delikatnie wmieszać je w ciasto.
4. Patelnię rozgrzać (a następnie zmniejszyć płomień palnika na średnią moc) i smażyć placuszki bez dodatku tłuszczu. Za pomocą chochelki nakładać na patelnię porcję ciasta. Smażyć na pierwszej stronie niecałą minutę, przerzucić placuszek na drugą stronę i smażyć go przez kolejne 20-30 sekund.
5. Podawać z syropem klonowym, polewą czekoladową, owocami, dżemem itp.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36663-pancakes>