

Панкейки

Панкейки (Pancakes) в переводе с английского pan — сковорода, cake — пирожное. **Панкейки** — это небольшие американские **блинчики**, но по форме и размеру они скорее напоминают наши **оладьи**. Как правило, **панкейки** подаются на завтрак с различными сладкими соусами, шоколадом, ягодами, кленовым сиропом. Раньше эти **блинчики** были очень популярным завтраком только в США и Канаде, теперь же **панкейками** с удовольствием завтракают во всём мире, в том числе и в нашей стране. Такая популярность **панкейков** довольно очевидна, они очень вкусные, а готовятся просто и быстро. Существует множество различных **рецептов** приготовления этих **блинчиков**, я предлагаю вам простой **рецепт панкейков на молоке**.

Ингредиенты

- молоко **210 г (мл)**
- яйцо **1 шт.**
- мука **200 г**
- разрыхлитель **5 г (1 ч. ложка)**
- масло растительное **25 г (2 ст. ложки)**
- сахар **30 г (2 ст. ложки)**
- соль **1/2 ч. ложки**



В ёмкость, в которой будем делать тесто для панкейков, выбиваем яйцо, добавляем сахар и соль. Если хотите добавить ванильный сахар, добавьте его сейчас.



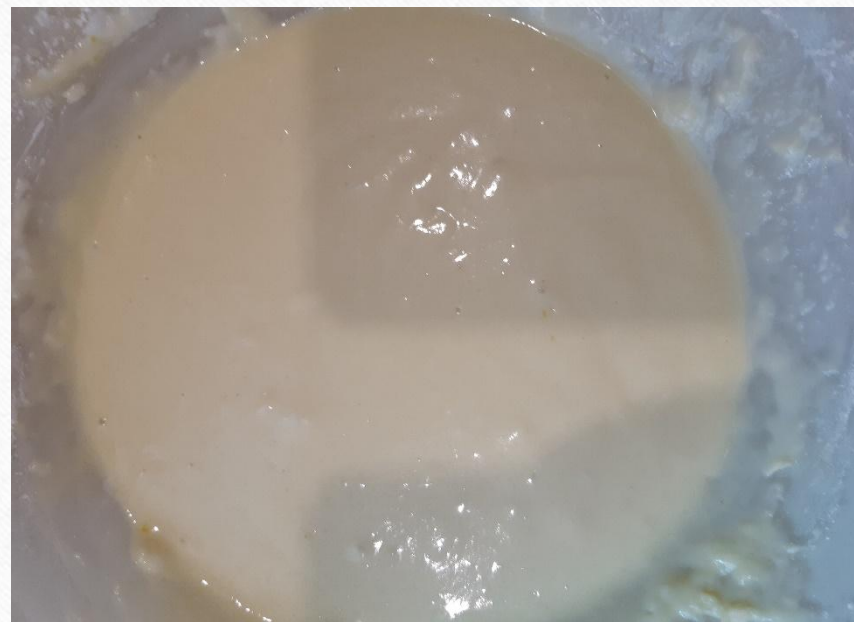
Перемешиваем миксером или просто венчиком до однородного состояния и полного растворения сахара и соли.

Добавляем молоко, перемешиваем.

Наливаем растительное масло и снова хорошенько перемешиваем.

В отдельную ёмкость просеиваем муку и разрыхлитель. Если вы хотите добавить в тесто корицу или другие сухие специи, сыпьте их сейчас, лучше тоже просеивать их. Очень тщательно всё перемешиваем, я рекомендую делать это венчиком, так результат будет лучше. Важно, чтобы разрыхлитель равномерно смешался с мукой, иначе может оказаться, что в какой-то части теста его нет вообще, и тогда оно не поднимется, а где-то наоборот разрыхлителя окажется очень много и вы можете ощущать вкус соды. Так что не ленитесь всё хорошенько перемешать.

Добавляем просеянную муку с разрыхлителем в ёмкость с тестом. Перемешиваем до однородности, но стараемся работать быстрее, если долго вымешивать тесто, в муке начнёт развиваться клейковина и панкейки могут получиться не мягкие, а «резиновые». Всё, тесто готово, оно получается не очень густое и довольно хорошо течёт. Жарить панкейки следует сразу, а не оставлять на потом (если уж быть совсем точными, блинчики обычно не жарят, а пекут).



Сковороду ставим на средний огонь и хорошо разогреваем. Наливаем тесто на горячую сковороду. Лейте тесто в середину блинчика, оно будет само растекаться. Если будет нужно, немного подравняйте, чтобы круги получились максимально ровные. Я делаю их диаметром примерно 7-8 см, но этот размер не обязательный, делайте, как вам нравится. Блинчики пекутся довольно быстро, поэтому я рекомендую наливать тесто для одного панкейка за один раз, лучше возьмите большую ложку или половник, зачерпните побольше теста, налейте сразу столько, сколько нужно на один блинчик, лишнее верните обратно в ёмкость с тестом. Если же будете наливать небольшими порциями несколько раз, блинчик может неравномерно пропечься и получится неоднородно румяный.

Когда на поверхности налитого теста начнут появляться пузыри, пора переворачивать наш панкейк. Если вы выбрали правильный температурный режим, то к тому моменту, как появятся пузыри, блинчик должен быть уже не совсем жидким сверху (иначе, при переворачивании тесто немного растечётся, блинчики получатся кривые), а снизу равномерно подрумяниться. Если снизу панкейк уже начинает подгорать, а сверху ещё совсем жидкий — снижайте огонь на плите. Ну и соответственно наоборот, если он уже весь пропёкся, а снизу совсем светлый, нагрев следует увеличить.

Жарим панкейки с обратной стороны до такого же румяного цвета, как и с первой стороны.

Чтобы проверить, хорошо ли пропекаются у вас панкейки, разломите один и посмотрите, не осталось ли внутри сырого теста. На разломе должно быть видно, что блинчик пропёкся и равномерно поднялся.

Панкейки готовы, не ждите, пока они остынут, ешьте их сразу. К ним хорошо добавлять ягоды, орехи, поливать различными сиропами и сладкими соусами, растопленным шоколадом, сгущённым молоком или мёдом. Приятного аппетита!

