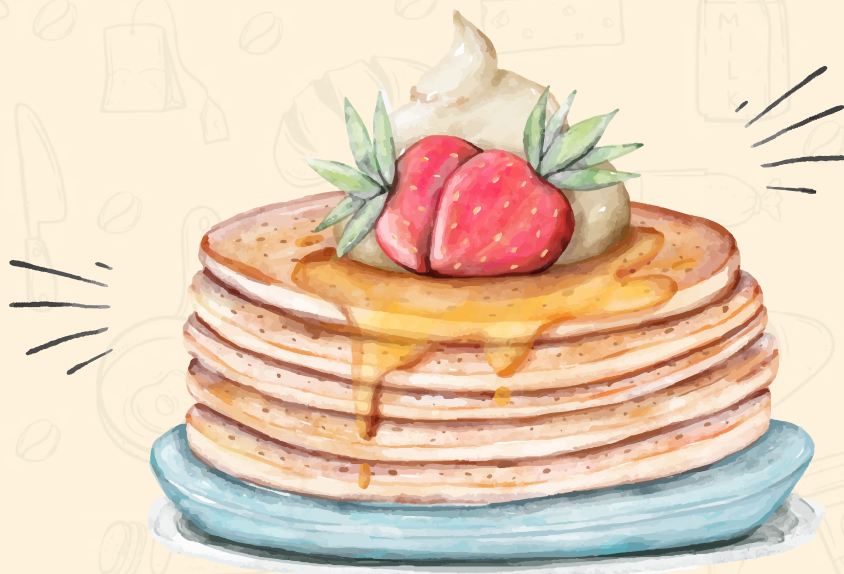


ПАНКЕЙКИ

от @kris_ipokerist



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кефир
1 л



Соль
Щепотка



Сахар
Полстакан



Мука
5 ст.



Сода
2 ч.л.
без горки



Масло
100 мл.



Яйца
4 шт.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



1. Ставим кефир на медленный огонь и добавляем соду



ВАЖНО:

Кефир не доводим до кипения, так как у вас получится творог, а нам этого не надо



У вас получатся пышные панкейки, так как при смешивании соды и кефира будет происходить реакция выделения углекислого газа, а нагревание усилит этот эффект

2. Даём кефиру немного остыть, затем добавляем яйца и сахар и перемешиваем



ВАЖНО:

Не добавляйте яйца сразу в кефир, даем остыть кефиру до 50 - 60 C, так как яйца могут свернуться

Все очень хорошо перемешиваем, так как от этого тоже зависит будут пышные панкейки или нет



3. Добавляем муку, а затем в конце подсолнечное масло



ВАЖНО:

Нужно добавлять по 1 стакану муки и очень хорошо размешивать, что бы не было комочков



Благодаря подсолнечному маслу, панкейки будут с легкостью переворачиваться и не прилипать к сковородке

4 Разогреваем сковородку и смазываем кусочком сливочного масла



ВАЖНО:

Нужно хорошо разогреть сковороду, что бы панкейки поднялись!)

Смазываем маслом только один раз в начале



5 Наливаем в центр тесто и ждем погда приготовится одна сторона, потом переворачиваем и доводи до готовности



Не нужно раскатывать тесто по сковороде, как при приготовлении блинчиков.
Переворачиваем наши панкейки только когда появятся пузырьки

PS

Подавайте со сметаной, с вареньем, со сгущёнкой, с шоколадом или кленовым сиропом



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Instagram



kris_ipokerist

