# Панкейки

Автор: Мухаббат
26.09.2012 10:11 - Обновлено 26.09.2012 10:26




***Панкейки (pancakes), или американские блинчики - это одно из самых распространённых блюд Соединенных штатов и Канады. Дословно в переводе означает – пирожное на сковороде (pan-сковорода, cake-пирожное). Небольшие круглые пышные и нежные блины, обычно обильно поливают сиропом, в частности кленовым. Мы же ели их с ароматным, пахучим гречишным башкирским мёдом, переданным мне моей инретнет-подругой Танюшей Кулеевой (Волковой) из Уфы, с которой мы познакомились посредством общения в одной из кулинарных групп (чему я безумно рада). Вот так, не знаю лично друг друга можно завести не только приятное общение, но и обмениваться приятными мелочами.***

***ИНГРЕДИЕНТЫ:***

***на 10 блинов***

***500 мл. простокваши (можно заменить кефиром)***

***3 ст.л. сахара***

***щепотка соли***

***1 яйцо***

***2 ст.л. мягкого сливочного масла***

***0,5 ч.л. соды***

***1-1,5 стакана муки***

***ПРИГОТОВЛЕНИЕ:***

*Масло растереть с солью и сахаром, добавить яйцо, хорошо перемешать, влить простоквашу, перемешать. Муку просеять с содой и всыпать в тесто. Хорошо перемешать, чтобы не было комочков, и дать постоять 20 минут. Тесто должно быть, как густая сметана. За это время сода даст реакцию и тесто поднимется. Перед жаркой тесто перемешать. Сковороду разогреть на медленном огне, смазать растительным маслом единожды, налить половником тесто на середину сковороды, (тесто в процессе жарки само растечётся кругом), поджарить с одной стороны (должны появиться пузыри и тесто на поверхности должно подсушиться), затем при помощи лопатки перевернуть на другую сторону и поджарить до румяности.*

*P.S. панкейки можно хранить 3-4 дня, накрыв их пищевой плёнкой.*

*{jcomments on}*