

פנקייק ריקוטה



רכיבים

- 1/4 4/1 כוסות גבינת ריקוטה
- 1/2 2/1 כוס חלב רזה
- ביצה גדולה, מופרדות
- 3/4 4/3 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- קורט מלח
- כפיות שמן בוטנים לטיגון
- לפי הטעם תות שדה חתוכים, או פירות יער אחרים, לפי בחירתכם

הכנה

1. מכניסים את הריקוטה, החלב וחלמוני הביצים לקערה ומערבבים היטב. מוסיפים את הקמח התופח והמלח וטורפים בעדינות ליצירת בלילה חלקה.
2. טורפים ביד את חלבוני הביצים, עד שהם מתחילים להפוך לקצף שזה כל מה שנדרש במנה זו ומקפלים אותם לתוך תערובת הריקוטה.
3. מחממים שמן בוטנים (או אחר) במחבת גדולה (מנגבים שאריות בנייר סופג) ויוצקים כפיות גדושות של תערובת. מטגנים במשך דקה, עד שהם מזהיבים ונוצרות בועות קטנות. הופכים ומטגנים דקה נוספת.
4. בשעה שמכינים פנקייקס משאר הבלילה מקפידים לשמור את הפנקייקס המוכנים חמים, עטופים ברדיד אלומיניום, על גבי צלחת מחוממת וגדולה.
5. מגישים עם סירופ, אם אתם חייבים, או עם התותים. בביתי יש דרישה לצקת עליהם סירופ, אך לדעתי הדבר פוגם בעדינותם הנפלאה.

25 דקות

8 servings 8