

פנקייק בננות



רכיבים

- בננה בינונית בשלה ומעוכה במזלג
- ביצה
- כוס חלב
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה
- גרם חמאה
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה
- גרם פודינג אינסטנט בטעם וניל (1/2 שקית)
- כף סוכר לבן
- 1/4 4/1 כפית מלח
- לפי הטעם דבש
- לפי הטעם בננה פרוסות

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל החומרים הרטובים לתערובת אחידה.
2. מערבבים בקערה את החומרים היבשים.
3. מוסיפים את החומרים היבשים לאט-לאט לחומרים הרטובים, תוך כדי ערבוב, עד לקבלת תערובת סמיכה במידה הרצויה.
4. מחממים מחבת שטוחה, על להבה בינונית נמוכה, משמנים את המחבת במעט חמאה.
5. יוצקים 1/3 כוס בכל פעם, ממתינים עד שפני השטח נעשים יבשים, והצד שעל התחתית זהוב, הופכים ומטגנים את הצד השני עד הזהבה.
6. ניתן להגיש עם דבש, מייפל, רוטב קרמל, שוקולד, חלב ממותק, בננות פרוסות ובוטנים.
7. במידה ורוצים לקבל פנקייקס שמנמנים ועבים כדאי להיעזר ברינג משומן ול"טגן" בחום נמוך, הדבר אמנם ייקח יותר זמן אך התוצאה מרשימה וכדאית.
8. ניתן לוותר על כל התהליך עם הרינגים ולעבוד בחום גבוה יותר, זמן ההכנה יתקצר וגם המראה יהיה לא אחיד אך התוצאה בהחלט טעימה ממש.

12 servings 12