בישולים

מגדל פנקייקים

רכיבים

- 1/4 4/1 כוסות קמח לבן
- כף אבקת אפייה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף סוכר לבן
- גרם חמאה
- ביצה
- כפית תמצית וניל
- כוס חלב

הכנה

1. מנפים פעמיים בעזרת מסננת קמח, אבקת אפייה מלח וסוכר.
2. ממיסים את החמאה במיקרוגל, או בסיר קטן.
3. טורפים את הביצים בהדרגה לתוך החמאה החמה.
4. טורפים את החלב ותמצית הווניל לתערובת הביצים והחמאה.
5. מערבבים את המרכיבים היבשים בעזרת המטרפה במשך מספר שניות.
6. יוצקים את הנוזלים לתערובת היבשה, ומאחדים בעזרת כף עץ את המרכיבים, בתנועות קצרות ויעילות ומבלי לבחוש יתר על המידה.
7. גם אם נותרים מספר גושים קטנים לא נורא, תוך זמן קצר התערובת תתאחד. משהים בצד לפחות לחצי שעה.
8. מחממים מחבת טפלון גדולה מעל להבה בינונית-גבוהה (אין צורך בשימון. אם משתמשים במחבת ללא ציפוי טפלון מטגנים בחמאה).
9. יוצקים כף מהבלילה למחבת החמה, ולצידה כפות נוספות ככל שמאפשר המקום.
10. לאחר כדקה, או כשהפנקייק מתמלא בועות קטנות והבלילה טרם התייבשה, הופכים אותו בעזרת מרית מתכת דקה. מוציאים לאחר חצי דקה נוספת או כשמרכז החביתית נראה יבש כשבוצעים אותה.
11. עורמים ערימה ענקית, ככל שהיציבות מאפשרת, מניחים קוביית חמאה בראש המגדל ומגישים עם סירופ מייפל, שוקולד, תות, ריבה, אגוזים, פירות יבשים, פירות טריים ושאר תוספות מתוקות כיד הדמיון הטובה. בתיאבון!

25 דקות

4 servings 4