בישולים

פנקייק - מתכון בסיסי ותוספות

רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות סוכר לבן
- 2/1 1/2 כפית מלח
- ביצה
- כוסות חלב
- גרם חמאה מומסת
- כפית תמצית וניל
- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
- 2/1 1/2 כוס שמנת מתוקה
- כף ליקר או קוניאק (לא חובה)
- לפי הטעם פירות טריים
- לפי הטעם שמנת להקצפה
- 2/1 1/2 כוס שמנת מתוקה
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- לימון סחוט
- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כף מיץ לימון

הכנה

1. שמים בקערה את הקמח, הסוכר, המלח והביצים וטורפים.
2. מוסיפים לאט לאט את החלב, החמאה המומסת ותמצית הוניל עד שהתערובת אחידה.
3. מורחים מחבת במעט חמאה ומחממים על חום בינוני.
4. יוצקים מהבלילה עד שמתקבל עיגול בקוטר של 12 ס"מ.
5. הופכים כשעל הפנקייק נוצרים ומופיעים חורים כמו של ספוג לא נוזלי.
6. הופכים עם תרווד שטוח ובעדינות - טיגון הצד השני אורך פחות זמן.
7. מגישים עם סירופ לבחירתכם.
8. לסירופ שוקולד: שמים בסיר שוקולד מריר שבור לקוביות עם שמנת מתוקה ומבשלים על אש בינונית, עד שהשוקולד נמס לגמרי והתערובת אחידה. אפשר להוסיף 1 כף ליקר / קוניאק. לצקת ולהגיש חם או פושר.
9. לסירופ קרמל לימון: שמים במחבת סוכר, מיץ לימון וחמאה. מבשלים על אש קטנה ומערבבים בעדינות מדי פעם במזלג שבקצהו תקוע 1/2 לימון, עד שהתערובת סמיכה וזהובה. מורידים מהאש.
10. לסירופ טופי: שמים בסיר קטן סוכר, שמנת מתוקה ותמצית וניל. מבשלים על להבה בנונית - לבחוש כמה שפחות עד שמתקבלת תערובת סמיכה בצבע חום בהיר.
11. הגשה: אפשר להגיש עם פירות טריים וקצפת.

30 דקות

8 servings 8