בישולים

פנקייק

רכיבים

- גרם חמאה
- כפות סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוסות חלב
- ביצה
- 1/4 4/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/4 4/1 כוס פודינג אינסטנט בטעם וניל
- לפי הטעם בננה
- לפי הטעם סירופ מייפל

הכנה

1. בעזרת מבוגר, ממיסים את החמאה במחבת על אש בינונית. כאשר החמאה נמסה, מכבים את האש ומניחים לה להתקרר כ- 5 דק'.
2. שמים בקערה את הסוכר, החלב והביצים ומערבבים בעזרת מטרף ידני. מוסיפים לקערה את החמאה וממשיכים לערבב.
3. מערבבים בקערה השניה את הקמח עם אבקת הפודינג. מוסיפים בהדרגה לחומרים הרטובים: שופכים חצי כוס ומערבבים עד אשר כל הקמח נבלע בעיסה. חוזרים על התהליך עוד פעמיים (עד גמר הקמח). אם נוצרים גושים של קמח, מועכים אותם על דפנות הקערה.
4. בעזרת מבוגר, מחממים את המחבת המשומנת על אש בינונית. מניחים במרכז המחבת 2 כפות גדושות של בלילה. מפזרים מעט את הבלילה בעזרת הכף עד שהפנקייק מקבל צורה עגולה בגודל של פיתה קטנה.
5. כאשר מופיעות בועות על פני הפנקייק, אוחזים בידית המחבת והופכים אותו בעזרת המרית. ממשיכים לטגן עד שהצד השני מזהיב. מוציאים את הפנקייק ושמים בצלחת הגשה.
6. חוזרים על התהליך עד גמר הבלילה.

30 דקות

6 servings 6