

פנקייק ללא גלוטן לפסח



רכיבים

- שקית תערובת לפנקייק כשר לפסח - ללא גלוטן אסם (320 גרם)
- ביצה
- כפות שמן קנולה (40 מ"ל)
- 3/4 4/3 כוס חלב (180 מ"ל)
- גרם חמאה (או תחליף חמאה)

הכנה

1. בקערה רחבה מערבבים יחד במטרפה את הביצה, החלב והשמן. מוסיפים את תכולת תערובת הפנקייק ומערבבים יחד במטרפה ידנית עד לקבלת בלילה סמיכה.
2. מניחים את הבלילה בצד למשך 10 דקות למנוחה. לקראת תום המנוחה, מחממים מחבת נון סטיק רחבה מעל אש הכיריים. שמים במחבת את החמאה.
3. כאשר המחבת חמה יוצקים בעזרת כף מטבח 4 עיגולים קטנים מתערובת הפנקייק הסמיכה. כעבור דקות בודדות, יוצרו הרבה בועות בעיגולי הפנקייקים, הופכים בעזרת מרית סיליקון את הפנקייקים ומטגנים אותם למשך דקה נוספת. מסירים מהאש.
4. חוזרים על הפעולה עם שאר תערובת הפנקייקים.
5. את ערימת הפנקייקים ניתן לקשט בכל דרך שאוהבים: סירופ מייפל או סירופ שוקולד, פירות יער או שוקולדים, וופלים או פירות טריים. מגישים חם למרכז השולחן.

20 דקות ⌚

6 6 ⊕