

פנקייק עבה ואורירי

PRINT

אם תשאלו את הילדים שלי מה הם רוצים לאכול לארוחת ערב, הם תמיד יגידו פנקייק. הם לא צריכים אפילו תוספות, ככה בלי כלום, יחסלו את כל ערמת הפנקייקים עוד לפני שיגיעו לשולחן.

הילדים שלי מתחלקים ל-2 מחנות, אלה שאוהבים את הפנקייקים הדקים ואלה שאוהבים את העבים. מתכון לדקים כבר יש, אז הנה המתכון המושלם לפנקייקים עבים ואוריריים ויש כמה נקודות חשובות שצריך לשים לב אליהם:

הבלילה של הפנקייק חייבת להיות מאוד סמיכה ולכן יש פחות נוזלים בבלילה.

יש כמות יותר גדולה של אבקת סודה לשתייה (ראו הערה בסוף המתכון).

כן, יש חומץ בבלילה! החומץ מגיב עם החלב (והסודה לשתייה) ונוצרת תערובת כמו משקה ריוויין שמוסיף רכות לפנקייקים.

סינון החומרים היבשים, נותן פנקייקים יותר אוריריים ומונע ערבוב יתר של הבלילה.

הבלילה צריכה להיות מעט גבשושית, אל תתפתו לערבב יותר מדי, אחרת הפנקייקים יצאו יבשים וקשים.

חשוב לטגן על אש בינונית או בינונית נמוכה כדי שהפנקייקים יהיו שחומים מבחוץ ואפויים כמו שצריך מבפנים. אש גבוהה מדי, במיוחד לפנקייקים עבים, תשחים מהר את הפנקייקים מבחוץ והם לא יהיו מוכנים מבפנים.

יש לטגן את הבלילה מייד שמסיימים לערבב. לא לתת לבלילה לשבת יותר מדי זמן. אבקת האפייה והסודה לשתייה, מתחילים להגיב עם התערובת וככל שיעבור זמן, הם לא ייצאו אוריריים.

פנקייק עבה ואורירי

מנות: כ-15 פנקייקים בינוניים

* כתיבה - חן מזרחי fat

רכיבים

2 כוסות קמח

2 כפות סוכר

1 שקית אבקת אפייה (2 כפיות)

1 כפית אבקת סודה לשתייה

¼ כפית מלח

⅓ כוסות חלב

2 כפות חומץ

2 ביצים גדולות

אופן ההכנה

להניח את החלב בקערה גדולה, להוסיף חומץ, לערבב עם מטרפה ידנית ולחכות 5 דקות. להוסיף ביצים, שמן ותמצית וניל. לערבב לתערובת אחידה. להוסיף לקערה את הסוכר והמלח. להניח מסננת מעל התערובת, להניח במסננת את הקמח, אבקת אפייה ואבקת סודה לשתייה, לערבב מעט ולסנן ישירות לתערובת. לערבב עד ש**שכמעט** לא נשארים גושים של קמח. התערובת אמורה להיות עם מעט גושים קטנים, הכי חשוב לא לערבב יותר מדי כי אז הפנקייקים יצאו דחוסים ויבשים. לחמם מעט שמן במחבת על אש בינונית ולספוג עם נייר סופג את שאריות השמן. לצקת את בלילת הפנקייק על המחבת ולטגן מצד אחד כ-3-4 דקות. כשמתחילים להיווצר בועות בקצוות העיגול של הפנקייק, יש להפוך ולטגן בצד השני כ-2-3 דקות. להוציא לצלחת, לכסות את הפנקייקים במגבת ולהמשיך לטגן את כל הנגלה של הפנקייקים. חשוב כל הזמן לכסות אותם במגבת כדי שלא יתייבשו. הערות:

אם אתם ממש רגישים לנוכחות של אבקת סודה לשתייה תערובת הפנקייק, אפשר להחליף אותה בעוד 2 כפיות אבקת אפייה- סה"כ 4 כפיות אבקת אפייה= 2 שקיות. את החלב והחומץ אפשר להחליף ב-1 כוס ושליש של משקה ריוויין.

בתיאבון

PRINT