

פנקייק'ס



מצרכים:

- 2 ביצים.
- 1 כפית תמצית וניל.
- 1 כפית אבקת אפוייה.
- 1 כפית סודה לשתוייה.
- 5 כפות סוכר קניט.
- 6 כפות קמח כוסמין מלא.
- 6 כפות גדושות של יוארט בופאלו (הקופסה הגדולה).
- ריבה, שוקולד חרוביט, שוקולד רטיל, סירופ מייפל למריחה מצל (לא חובה).

אופן הכנה:

בקצרה מנפים את הקמח יחד עם אבקת האפוייה והסודה לשתוייה. בקצרה נפרדת, מצרבים ביצים עם סוכר, תמצית וניל ויוארט עד לקבלת מרקם אחיד. מוסיפים את תערובת הקמח ומצרבים היטב עד שמתקבלת בליטה אחידה. מניחים על אש בינונית מחמת גדולה, עם מצט שמו, ויוצקים עליה באמצעות כף רטילה מספר צינאטים. הופכים כאשר נוצרות בועות על פניהם (אפשר לשים מכסה על המחבת על מנת לגרל את הענייניט).

הערות:

- את יוארט הבופאלו ניתן להחליף ביוארט אחר (רצוי לא חמוץ).
- ניתן להוסיף יותר כפות סוכר קניט למי שאוהב מתוק יותר.
- הבליטה הסופית צריכה להיות בעלת מרקם סמיך (לתיקון ניתן להוסיף מצט קמח להסמכת הבליטה או מצט יוארט לצמותה דליטה יותר).
- אני ממליצה להשתמש במחבת קרמית טובה, לשפוק מצט שמו על מאבון נייר ולצבור על פני המחבת לפני שמניחים אותה על הלהבה.