



ВОЗДУШНЫЕ ЧЕРНИЧНЫЕ ПАНКЕЙКИ

НА 2–4 ПЕРСОНЫ (8 ПАНКЕЙКОВ)
ПОДГОТОВКА: 15 МИНУТ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 МИНУТ

ПОДГОТОВЬ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 стакан пшеничной муки
- 2 столовые ложки сахара
- 2 чайные ложки разрыхлителя теста
- ¼ чайной ложки пищевой соды
- ½ чайной ложки соли
- ¾ стакана молока
- 1 крупное яйцо
- 2 столовые ложки растительного масла
- ¼ чайной ложки экстракта ванили (или щепотку ванилина)
- Растительное масло-спрей
- ½ стакана черники

СОБЕРИ НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 2 миски (средняя и маленькая)
- Венчик
- Силиконовая лопатка
- Антипригарная сковорода, 28 см
- Мерная ёмкость для сыпучих продуктов объёмом в ¼ стакана (не забывай, что можно использовать обычный стакан объёмом 250 мл!)
- Мерная ложка объёмом в 1 столовую ложку (её также отлично заменят обычные чайные и столовые ложки!)
- Лопатка
- Тарелка

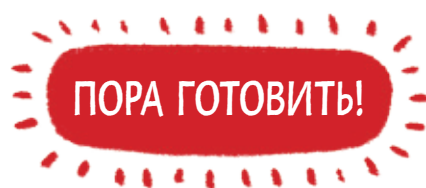


ПАНКЕЙКОЛОГИЯ



Если вдруг у тебя заваялась профессиональная жарочная поверхность или большая блинница, готовить будет ещё легче. Просто нагрей прибор до 180 градусов. Возможно, у тебя получится приготовить все панкейки за один заход. Ну а если ты готовишь для маленькой армии, то можно повторить рецепт. Хочешь подать все панкейки разом (а не по мере приготовления) – открой стр. 27, на ней ты узнаешь о том, как не дать остыть панкейкам при помощи духовки.

«Панкейки получились очень воздушными. В хорошем смысле». Шарлотта, 13 лет



«Мне нравится, что краешки не хрустят». Тео, 9 лет

1. В средней миске венчиком смешай муку, сахар, разрыхлитель теста, пищевую соду и соль. В маленькой миске венчиком хорошо перемешай молоко, яйцо, масло и ваниль.
2. Добавь получившуюся молочную смесь в мучную. Аккуратно промешай силиконовой лопаткой – получившееся тесто должно быть с комочками. Перед готовкой дай тесту отстояться 10 минут.
3. Сбрызни антипригарную сковородку растительным маслом и нагрей на среднем огне. Примерно через минуту на ней можно начинать готовить.
4. При помощи мерной ёмкости зачерпни $\frac{1}{4}$ стакана теста и вылей его на сковороду. Повтори 2 раза, оставляя место между будущими панкейками (они должны готовиться отдельно друг от друга).
5. Посыпь каждый панкейк горстью черники – одной столовой ложкой достаточно. Продолжай готовить до тех пор, пока пузырьки на поверхности не начнут лопаться, примерно 2–3 минуты.
6. При помощи лопатки переверни панкейки и продолжай готовить до румяной корочки, 1–2 минуты. Перемести получившиеся панкейки на тарелку. Повтори операцию ещё 2 раза с оставшимся тестом. Выключи плиту и подавай блюдо.

СДЕЛАЙ ПО-СВОЕМУ

Панкейки – это чистый холст, поэтому не бойся фантазировать. Кленовый сироп, мёд, пудра, сахар с корицей, свежие фрукты и/или размягчённое сливочное масло станут завершающим штрихом твоего шедевра. А можно поэкспериментировать прямо во время готовки, добавив в панкейки шоколадную крошку, дроблёные орехи, кокосовую стружку, ломтики банана или малину вместо черники. Для каждого панкейка достаточно одной столовой ложки дополнительного ингредиента. Попробуй придумать собственное сочетание – это весело!

