פנקייק אספרסו אווירי

לימור עוזרי



<u>מצרכים:</u>

180 גרם קמח

230 גרם חלב

1 אספרסו קצר- מקפסולת Melange הכחולה של Espresso club

35 גרם סוכר חום (3 כפות)

10 גרם אבקת אפייה (1 שקית)

2 גרם מלח (1/2 כפית)

1 ביצה

מעט תמצית וניל

45 גרם חמאה רכה (אפשר לחמם במיקרו)

<u>אופן ההכנה:</u>

1. לערבב את המרכיבים היבשים (קמח, מלח, סוכר, אבקת אפייה ומלח).
2. להכין אספרסו קצר ולחכות שיתקרר.
3. לערבב את ה - חלב, אספרסו, ביצה תמצית וניל וחמאה.

לאחר שנוצרת בלילה חלקה להוסיף את תערובת היבשים ולערבב (אני מכינה בבלנדר).

4. להכין במחבת את הפנקייקים ולהגיש.

אופציה להגשה - קוקוס קלוי ומייפל.

בתאבון!