פנקייק קלאסי

ליאל קינן



מצרכים:

- 2 ביצים
- כוס חלב
- כוס שמן
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1 שקית סוכר וניל
- כוס קמח(אפשר להוסיף עוד אם עדיין נוזלי)

אופן ההכנה:

מתחילים בהקצפת הביצים ולאחר מכן מוסיפים את יתר המרכיבים: סוכר וניל, אבקת אפייה חלב ושמן ולבסוף מוסיפים את הקמח.

ממשיכים בערבוב עד לקבלת תערובת אחידה.

מחממים מחבת גדולה. משמנים אותה עם מעט חמאה או ספריי שמן בטעם חמאה ומנמיכים את האש לבינונית.

לפני כל סיבוב טיגונים, מוסיפים מעט חמאה, שמן או ספריי שמן למחבת כדי שתוכלו להפריד בין הפנקייק למחבת בקלות. בנוסף, כדאי לנגב את המחבת עם נייר סופג בין כל סיבוב.

מומלץ להגיש לצד כוס קפה ופירות לקישוט, ולבזוק אבקת סוכר מעל.

בתאבון!