



ΣΥΝΤΑΓΟΥΠΟΛΗ

Pancakes Ραη-εύκολα!

Υλικά για 6 pancakes

- 1 φλυτζάνι αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 φλυτζάνι γάλα
- 1 αυγό
- 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι



Εκτέλεση

Λιώνουμε το βούτυρο και το ρίχνουμε σε ένα μπολ.

Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και τα χτυπάμε μέχρι να έχουμε ένα ομογενοποιημένο μίγμα (είναι τόσο εύκολο που δεν θα χρειαστείτε καν μίξερ).

Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά.

Ρίχνουμε στο τηγάνι το μίγμα μας σε ποσότητα ίση με ένα φλυτζάνι του κυπριακού καφέ (δεν χρειάζεται να το απλώσετε στο τηγάνι όπως κάνουμε στις κρέπες). Είναι σημαντικό η φωτιά να είναι μέτρια, γιατί έτσι πετυχαίνουμε ένα χρυσό χρώμα στα pancakes.

Η πρώτη ένδειξη ότι το pancake σας ψήνεται, είναι οι φουσκάλες που εμφανίζονται. Όταν οι φουσκάλες σκάσουν, η πάνω επιφάνεια δεν θα πρέπει να γυαλίζει. Γυρίζουμε το pancake από την άλλη πλευρά, το αφήνουμε να ψηθεί για ένα λεπτό και είναι έτοιμο. Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο με το υπόλοιπο μίγμα μας.

Όταν τα pancakes μας είναι έτοιμα, μπορούμε να τα συνοδεύσουμε με ότι υλικά θέλουμε π.χ. μέλι, σιρόπι σφένδαμου, φρούτα, πραλίνα κλπ.

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!