

Кулинарный мастер-класс «Фамильная легенда»

г. Краснодар

Порученков Станислав, 15 лет

ученик 9 «А» класса

ГБОУ школа № 15 г. Краснодара

Фамильная легенда

Газизуллина Дина Маратовна,

учитель

Панкейки (американские блины)



Ингредиенты:

- Мука 250 гр.
- Молоко коровье 300 мл.
- Яйцо куриное 2 шт.
- Сахар-песок 3 ст.л.
- Соль 1 щепотка
- Разрыхлитель 1 ч.л.
- Масло растительное 2 ст.л.
- Ванильный сахар 1 ч.л
- Ягоды



Процесс приготовления панкейков



Шаг 1: В миске взбейте яйца с солью и сахаром.



Шаг 2: Молоко подогрейте, но не кипятите. Добавьте его в пышную яичную массу, перемешайте. Затем влейте растительное масло, еще раз хорошо перемешайте.



Шаг 3: Далее частями всыпьте просеянную муку и замесите тесто. Вместе с мукой всыпайте разрыхлитель и ванильный сахар.

Процесс приготовления панкейков



Шаг 4: Ваше тесто должно быть по консистенции как сгущенное молоко.



Шаг 5: Разогрейте сковороду и убавьте огонь до среднего. Сковорода должна быть с антипригарным покрытием. Выкладывайте тесто на сковороду и формируйте круглые блинчики. Панкейки готовятся достаточно медленно, они должны хорошо пропечься.



Шаг 6: Жарьте их с обеих сторон до красивого румяного цвета.

Шаг 7: Подавать панкейки можно с любыми добавками по вашему вкусу.

Панкейки ГОТОВЫ!

Всем приятного
аппетита!

