




# PUSZYSTE PANKEJKI

 40 MINUT

 3 PORCJE

## SKŁADNIKI



- 4 jaja
- 2 łyżki mleka
- 6 łyżek mąki
- 3 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki oleju rzepakowego

### DO PODANIA:

- 3 łyżki jogurtu greckiego
- 3 łyżki ulubionego dżemu lub 1/2 szklanki mrożonych owoców i 2 łyżki cukru do przygotowania ekspresowego sosu owocowego\*

## PRZYGOTOWANIE



1. Wybijamy jajka, oddzielając żółtka od białek. Żółtka mieszamy trzepaczką, dodajemy mleko, ponownie mieszamy, a następnie przesiewamy do nich mąkę z proszkiem do pieczenia i wszystko ze sobą łączymy.
2. W drugiej misce (najlepiej mikserem na wysokich obrotach) ubijamy białka do momentu powstania tzw. „miękkich szczytów”, wsypujemy cukier i ubijamy dalej, 2 – 3 minuty, uzyskania lśniącej, sztywnej piany.
3. Pianę dodajemy do żółtek na 3 tury. Pierwszą porcję mieszamy z gęstą masą z żółtek przy pomocy trzepaczki, robimy to dokładnie i zdecydowanie, aby tę zwartą masę rozluźnić. Kolejne dwie dodajemy już przy pomocy szpatułki i robimy to bardzo delikatnie, aby nie utracić puszystości.
4. Z tej porcji otrzymamy 6 placków, ale jednorazowo na dużej patelni przygotujemy tylko połowę ze względu na to, że będą zwiększały swoją objętość w trakcie smażenia. Patelnię smarujemy przy pomocy pędzelka, cienką warstwą oleju i mocno ją nagzewamy. Tuż przed nałożeniem nań masy, zmniejszamy ogień do ok. 1/3 mocy palnika. Ciasto nakładamy w 3 turach. W trzech miejscach nakładamy po 1 kopianą łyżkę masy i czekamy ok. 1 minuty, aż się zsiądzie. Dokładamy drugą porcję, przykrywamy patelnię i smażymy ok. 3 minuty. Odkrywamy i dokładamy ostatnią porcję masy, przykrywamy na minutę. Wlewamy na patelnię 1 łyżkę wody i smażymy pod przykryciem ostatnią minutę. Po tym czasie przekręcamy placki na drugą stronę, dolewamy jeszcze łyżkę wody, przykrywamy i smażymy 3 minuty, zwiększając w połowie czasu moc palnika do średniej.
5. Ciepłe placki podajemy z jogurtem greckim i dżemem lub sosem owocowym\*.

\*Mrożone owoce umieszczamy w rondelku razem z cukrem i gotujemy na średnim ogniu do rozmrożenia owoców, rozpuszczenia cukru i lekkiego zagęszczenia.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)