Канадские панкейки

248 ккал

Ингредиенты:

200 мл молока

2 крупных яйца

130 г муки

1.5 - 2 ст. л. сахара

2 ст. л. растительного масла

10 г разрыхлителя

щепотка ванилина

щепотка соли

Способ приготовления:

Тесто для панкейков

1. Для того чтобы приготовить канадские панкейки, необходимо взять два крупных яйца, отделить белки от желтков и поместить в разные емкости, поскольку взбивать их мы будем по отдельности. Чтобы не усложнять процедуру и не мыть лишний раз венчики миксера, я советую сперва взбить белки, так как для успеха этого мероприятия требуется чистая посуда, а наличие жира, как известно, существенным образом ухудшает взбиваемость этой части яиц. К белкам надо добавить щепотку соли и взбивать их на максимальной скорости в течение нескольких минут до тех пор, пока у вас не получится пышная и плотная масса, которая хорошо держит форму и не растекается, даже если миску перевернуть вверх дном.(!белки взбить в плотную массу)
2. К желткам добавить сахар и щепотку ванили. Если планируете подавать панкейки с сиропом или другими сладкими добавками, сахара в тесто лучше положить поменьше (1.5 столовых ложки), а если будете кушать их просто так, то можно увеличить сахар до 2 столовых ложек.(!яичные желтки смешать с сахаром – в белой керамической миске)
3. Желтки можно хорошо взбить и грязными венчиками, ну то есть не по-настоящему грязными, а просто слегка "испачканными" в белке. Однако, это нужно тоже делать основательно, а не на скорую руку, дожидаясь получения густой тягучей и пышной массы светло-кремового цвета.(!взбить желтки с сахаром)
4. Далее влить молоко (по меньшей мере не холодное, а лучше даже слегка теплое) и теперь уже достаточно быстро все взбить.(!добавить молоко – из блинчики с яблоками)
5. Муку просеять с разрыхлителем и постепенно ввести в тесто (можно прямо в процессе взбивания, если вам так будет удобно). Хорошо обработать его миксером, чтобы не дать шанса на выживание ни единому комочку :)(!в тесто всыпать муку, просеянную с солью и разрыхлителем)
6. Добавить растительное масло и еще раз все взбить. На этом этапе тесто для канадских панкейков получается текучим, хотя и довольно густым.
7. Теперь вмешаем взбитые белки, но только без миксера, а гораздо деликатнее с помощью деревянной или силиконовой лопатки. Надо постараться сохранить по максимуму структуру взбитых белков, и тогда у вас получится тягучее тесто, как будто бы наполненное воздухом (что правда).

Канадские панкейки

1. Сковороду поставить на средний огонь и хорошо разогреть, после чего половником вылить порцию теста и сформировать большой круглый оладушек. При этом можно немного вращать сковороду, как мы обычно делаем при выпекании блинов, но не надо распределять тесто тонким слоем, так как панкейк должен иметь заметную толщину (около 5 мм). Печь блин следует около минуты, пока вы не заметите, что на верхней стороне полопались пузырьки, и она стала более матовой. Также можно немного отогнуть край блина лопаткой, чтобы убедиться, что он достаточно подрумянился, но вообще говоря, все происходит довольно быстро, особенно на хорошо разогретой сковороде, поэтому в процессе жарки лучше от плиты надолго не отвлекаться.

(Совет! В данном случае необязательно печь панкейки на специальной блинной сковороде, но поскольку из-за особенностей рецептуры при обжарке не используется масло, важно отдать предпочтение посуде с хорошим антипригарным покрытием. Мне удобно жарить панкейки на небольшой сковороде, хотя это совсем не принципиально, но в таком случае не стоит наливать тесто на все пространство вплотную к бортам, иначе изделия будет сложно переворачивать.)

1. С помощью лопатки перевернуть панкейк на другую сторону и дожарить до готовности, на что уйдет совсем немного времени (примерно полминуты).
2. Готовые панкейки следует стопочкой выкладывать на тарелку, ведь пока вы занимаетесь жаркой, это поможет сохранить им тепло до подачи на стол. Тем не менее, при любом раскладе они будут постепенно остывать, поэтому с подачей лучше не затягивать и между делом приготовить чай/кофе, а также накрыть на стол. Из данного количества ингредиентов у меня получилось 9 панкейков диаметром около 13 см, и этого должно хватить на не самую прожорливую компанию из трех-четырех человек. В конце же осталось еще чуть-чуть теста, чтобы испечь маленький панкейк для нашего джек рассела - это наша старинная традиция, так как псинка просто обожает любые, даже заморские канадские блины.

Канадские панкейки достаточно легко готовятся по этому классическому рецепту, но при этом неизменно радуют больших и маленьких домочадцев приятным универсальным вкусом и нежной, буквально тающей во рту консистенцией. На родине их подают с кленовым сиропом, который является популярнейшим сладким соусом в США и Канаде, ну а у нас теперь тоже можно купить этот экзотический продукт, хотя это и необязательно, ведь данная выпечка отлично сочетается с любым вареньем, медом или сгущенкой. Получается вкусно и по-нашему!