



Панкейки на пахте



На 553 г	Калории	Белки	Жиры	Углеводы
	1091	38.6	38.6	147.3
На 100 г	Калории	Белки	Жиры	Углеводы
	197.3	7.0	7.0	26.6

Ингредиенты

Мука пшеничная - 150 граммов
Пахта «Идеал» пастеризованная - 225 граммов
Яйцо куриное - 2 штуки
Соль поваренная пищевая - 1 грамм
Сахарный песок - 25 граммов
Разрыхлитель теста - 7 граммов
Масло сливочное - 25 граммов

Процент потерь по массе: 44.7 %

Описание

Просеять муку, добавить разрыхлитель теста, соду, соль и сахар. Все перемешать и в центре сухой массы сделать углубление. В отдельной чашке смешать жидкие ингредиенты: пахту и яйца, аккуратно венчиком. Когда масса станет однородной, аккуратно вылить ее в углубление в мучной сухой массе. Перемешать все с помощью венчика (тоже любя и аккуратно). Когда масса будет почти однородной, добавить растопленное сливочное масло. Аккуратно домесить тесто до однородности. Тесто использовать сразу, желательно охлажденное. Панкейки выпекать на сковороде, на среднем огне. Пс: рецепт взят с сайта cookingtime.ru

Инструкция по приготовлению

© 2013-2024 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru