

Πανεύκολη συνταγή για αφράτα pancakes. Αυτές οι τηγανίτες γίνονται γρήγορα και είναι ιδανικές για πρωινό. Μπορούμε να τις γαρνίρουμε με μέλι, φρούτα, πραλίνα, λιωμένη σοκολάτα ή ότι άλλο μας αρέσει. Φτιάξτε αυτή την εύκολη συνταγή για pancakes και απολαύστε τη με όλη την οικογένεια!

Τι θα χρειαστείτε

200 ml γάλα

1 αυγό

30 γρ. ζάχαρη

30 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

125 γρ. αλεύρι

2 κ.γλ. baking powder

1 πρέζα αλάτι

Βούτυρο ή μαργαρίνη για το τηγάνι

Αφράτα pancakes

Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε σε μπλέντερ όλα τα υλικά.

Ζεσταίνουμε το τηγάνι μας σε μέτρια φωτιά και βάζουμε με πινέλο λίγο βούτυρο ή μαργαρίνη. Ρίχνουμε μια κουτάλα από το μίγμα. Μόλις αρχίσουν να εμφανίζονται φουσκάλες, η τηγανίτα είναι έτοιμη να τη γυρίσουμε.

Γυρίζουμε με σπάτουλα και την ψήνουμε ακόμα 1-1,5 λεπτό και από την άλλη πλευρά.

Γαρνίρουμε τα pancakes με μέλι, φρούτα, πραλίνα, λιωμένη σοκολάτα ή ότι άλλο μας αρέσει.

Καλή όρεξη!

Αφράτα pancakes

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανακατεύουμε σε μπλέντερ όλα τα υλικά.-
- 2 Ζεσταίνουμε το τηγάνι μας σε μέτρια φωτιά και βάζουμε με πινέλο λίγο βούτυρο ή μαργαρίνη.
- 3 Ρίχνουμε μια κουτάλα από το μίγμα. Μόλις αρχίσουν να εμφανίζονται φουσκάλες, η τηγανίτα είναι έτοιμη να τη γυρίσουμε.
- 4 Γυρίζουμε με σπάτουλα και την ψήνουμε ακόμα 1-1,5-λεπτό και από την άλλη πλευρά.
- 5 Γαρνίρουμε τα pancakes με μέλι, φρούτα, πραλίνα, λιωμένη σοκολάτα ή ότι άλλο μας αρέσει. Καλή όρεξη!