



Pancakes 3 ways

Μερίδες: 5-6, Χρόνος Προετοιμασίας: 10', Χρόνος Μαγειρέματος: 15'

Υλικά

- 320 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 7 γρ. αλάτι
- 70 γρ. ζάχαρη
- 5 γρ. μαγειρική σόδα
- 12 γρ. baking powder
- 450 ml. γάλα φρέσκο
- 2 αυγά και 1 κρόκο
- 40 ml ξύδι λευκό
- 80 γρ. βούτυρο αγελαδινό

Υλικά για το σερβίρισμα

- Φιστικοβούτυρο
- Μπανάνες
- Πραλίνα
- Μπισκότα
- Bacon
- Αυγά τηγανητά
- Maple Syrup

Εκτέλεση

1. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι, τη σόδα, τη ζάχαρη και το μπέικιν. Προσθέτουμε το γάλα και ανακατεύουμε καλά με σύρμα.
2. Λιώνουμε το βούτυρο και το προσθέτουμε στο μείγμα των Pancakes.





3. Προσθέτουμε τα αυγά και τέλος το ξίδι ανακατεύοντας.
4. Ψήνουμε τα pancakes σε αντικολλητικό τηγάνι για 3-4 λεπτά από κάθε μεριά.

Tip: Για σοκολατένια pancakes χωρίστε τη ζύμη στα δύο και προσθέστε 2 κ.σ. κακάο στην μισή.

