



Amerykańskie pancakes z syropem klonowym

2 lipca 2011

Dawno, dawno temu, jeszcze w mieszkaniu na Ursynowie, mieliśmy kuchenkę gazową z prawdziwym ogniem. Na tej kuchence mogliśmy smażyć pancakesy, po cztery na raz, na takiej specjalnej dwustronnej patelni. Na płycie elektrycznej nie da się tego zrobić – przy przewracaniu tej specjalnej patelni na drugą stronę trzeba było uderzyć nią o palnik, żeby pancakesy się odlepiły. Właśnie z powodu pancakesów, woka i patelni do pealla nie mogę się już doczekać prawdziwej kuchni z gazem.

Tymczasowo smażymy pancakesy na normalnej patelni, na płycie elektrycznej. Dochodzimy nawet do 3 sztuk na raz, chociaż pancakesy uzyskują w ten sposób czasami dość dowolny kształt, a smażenie trwa trochę dłużej. Pancakesy na niedzielne śniadanie sprawiają, że cały dzień jest udany.

Składniki na 10-12 sztuk:

- 500 ml maślanki
- 1 całe jajko
- 1,5-2 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki cukru
- szczypta soli
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki sklarowanego masła

Przygotowanie:

1. Najbardziej skomplikowane w pancakesach jest klarowanie masła, więc łatwo jest sobie wyobrazić ogólny stopień trudności. Dwie łyżki sklarowanego masła dodajemy po ostudzeniu do pozostałych składników, a jedną zostawiamy do smarowania patelni.
2. Mąkę, cukier puder, jajko, maślankę, sól, proszek do pieczenia i masło mieszamy na gładką masę robotem kuchennym. Masa powinna mieć konsystencję śmietany.
3. Przed wlaniem masy nagrzewamy patelnię i smarujemy cienko sklarowanym masłem (najlepiej pędzelkiem).
4. Naleśniki smażymy na średnim ogniu na złoto z obu stron i układamy jeden na drugim – pod wpływem pary robią się delikatniejsze.
5. Podajemy na ciepło z syropem klonowym lub z odrobiną posolonego masła.