**Рецепт японских панкейков на сковороде**

**Ингредиенты на 6 штук**

Яйца СО – 2 шт.

Мука – 40 г

Молоко – 25 г

Сахар – 30 г

Разрыхлитель теста – 0,5 ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Соль – щепотка

Сливочное масло – небольшой кусочек

Сахарная пудра – для подачи

сахарная пудра и сливочное масло - подача

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сделать японские панкейки в домашних условиях на сковороде? Подготовим продукты. Первым делом необходимо отделить желтки от белков. Сделать это просто при помощи сепаратора для яиц.

**Шаг 2**

В миску просеиваем муку через сито, кладём разрыхлитель для теста и размешиваем, чтобы разрыхлитель равномерно разошёлся, а оладьи поднимались ровно.

**Шаг 3**

В обычный сахар добавляем ванильный сахар, который придаст аромат панкейкам.

**Шаг 4**

К белкам добавляем щепотку соли и начинаем взбивать при помощи блендера сначала до мягких пиков.

**Шаг 5**

Затем увеличиваем скорость вращения миксера и постепенно всыпаем сахар. Взбиваем до крепких устойчивых белых пиков и пышной воздушной массы, которая не растекается.

**Шаг 6**

К желткам вливаем молоко и взбиваем миксером. Добавляем муку с разрыхлителем и вымешиваем однородное тесто, чтобы не было комочков.

**Шаг 7**

Затем начинаем аккуратно вводить в тесто взбитые белки. Сначала вводим 1/3 от всего объёма, перемешиваем, затем вторую часть, перемешиваем и, наконец, третью.

**Шаг 8**

В процессе вымешивания теста для панкейков всё аккуратно и плавно вымешиваем лопаточкой, стараясь не повредить пышную белковую массу и сохранить её воздушную структуру, это важно.

**Шаг 9**

Готовить панкейки мы будем на умеренно разогретой сковороде с небольшим количеством сливочного масла.

**Шаг 10**

Высоту панкейков будем наращивать постепенно. Сначала выкладываем тесто по одной столовой ложке и не тесно, по 3 штуки, чтобы между ними оставалось расстояние.

**Шаг 11**

Затем выкладываем тесто ещё по одной столовой ложке сверху.

**Шаг 12**

Добавляем ещё, но по половине столовой ложки сверху.

**Шаг 13**

В результате получается пирамидки.

**Шаг 14**

Вливаем в сковороду 1-2 чайные ложки воды для пара, закрываем крышкой и готовим на сковороде 2 минуты.

**Шаг 15**

Затем сверху кладём ещё, в последний раз, по одной столовой ложке теста. Вливаем в сковороду ещё 1-2 чайные ложки воды и готовим под крышкой ещё 4 минуты. Снизу панкейки должны зарумяниться, но не сгореть, поэтому важно, чтобы нагрев был очень умеренный.

**Шаг 16**

Поднимаем крышку и аккуратно переворачиваем на другую сторону.

**Шаг 17**

Добавляем ещё 1-2 чайные ложки воды, закрываем крышкой и жарим на сковороде ещё 5-6 минут до полной готовности на среднем огне.

**Шаг 18**

Оладьи должны хорошо пропечься и подрумяниться.

**Шаг 19**

Приготовленные японские панкейки получились высокие и пышные. Всего из вышеуказанного количества ингредиентов получилось 6 штук. Посыпаем их сахарной пудрой и подаём на завтрак со взбитыми сливками или со сметной, вареньем или сгущёнкой.

**Шаг 20**

Они воздушные, мягкие, ароматные, нежные, как суфле и очень вкусные.

Приятного аппетита!