**Как приготовить американские блинчики панкейки**

**Ингредиенты**

Яйца - 2 шт.

Мука - 220 г

Теплое молоко - 200 мл

Сахар - 60 г (4 ст. л.)

Соль - щепотка

Ванильный сахар - 10 г

Растительное масло (или сливочное) - 40 г (3 ст. л.)

Разрыхлитель - 5-6 г (1 ч. л. с горкой)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить американские блинчики панкейки? Подготовим ингредиенты и сначала отделяем желтки от белков, что является непременным условием.

**Шаг 2**

**Приготовим тесто для панкейков.** К желткам добавляем щепотку соли, пакетик (10 г) ванильного сахара, 4 ст. л. обычного сахара и взбиваем 1 минуту до лёгкого посветления при помощи блендера или венчика.

**Шаг 3**

Вливаем растопленное сливочное масло или растительное без запаха (3 ст. л.), тёплое молоко (200 мл) и снова взбиваем.

**Шаг 4**

Всыпаем просеянную через сито муку (220 г) и разрыхлитель (1 ч. л. ложку с горкой). Перемешиваем сначала венчиком, а затем включаем блендер и взбиваем до густоты.

**Шаг 5**

Затем в миску с белками добавляем соль и также взбиваем до пышности в очень крепкие и густые пики, чтобы получилось воздушное суфле.

**Шаг 6**

По частям, в несколько заходов, перекладываем взбитые белки в приготовленное тесто, аккуратно перемешивая вращательными движениями, стараясь сохранить воздушность и пышность массы.

**Шаг 7**

**Начинаем жарить панкейки.** Сухую сковороду с тефлоновым покрытием разогреваем на среднем огне и выкладываем блинчики при помощи столовой ложки, диаметром больше, чем оладьи, около 10 см.

**Шаг 8**

Закрываем крышкой и ждём, когда появятся первые пузыри на поверхности теста.

**Шаг 9**

Затем переворачиваем блинчик и жарим одну минуту с другой стороны до румяности.

**Шаг 10**

Приготовленные американские панкейки перекладываем на тарелку стопочкой, сверху кладём кусочек сливочного масла и поливаем по американской классике кленовым сиропом или мёдом.

**Шаг 11**

Американские блинчики получились пышные, нежные, красивые, мягкие, воздушной пористой текстуры и очень вкусные.

**Шаг 12**

Готовые панкейки очень вкусно кушать с ягодами, мёдом, сметаной, сгущёнкой, сливочным муссом или шоколадной пастой.

Приятного аппетита!