



# Pancakes

Δεν ξέρω αν έχετε φτιάξει ποτέ ή αν έχετε φάει κάπου έξω pancakes. Να σας πω την αλήθεια εγώ δεν είχε τύχει ποτέ να φτιάξω στο σπίτι, γιατί όσες φορές έφαγα έξω δεν ενθουσιάστηκα.



Μου έλεγαν ότι είμαι παράξενη ιδιότροπη και με ρωτούσαν γιατί δεν μου άρεσαν, δεν ξέρω κάτι έλειπε, αυτό το κάτι το βρήκα σε αυτή την συνταγή. Μπορώ να σας πω πολλούς λόγους για να τα δοκιμάσετε, είναι πανεύκολα πολύ νόστιμα και γίνονται μέσα σε 10 λεπτά θέλετε και άλλους λόγους;;



Πάμε καλύτερα στην κουζίνα μου γιατί θέλω να τα φτιάξετε αύριο κιόλας και να τα απολαύσετε όπως και εγώ.

## **Υλικά για 7-8 pancakes**

160 γρ [αλεύρι Κούλα](#) ή αλεύρι γ.ο.χ

30 γρ ζάχαρη

10 γρ μπέικιν

6 γρ Αλάτι Μεσολογγίου

30 γρ βούτυρο λιωμένο και κρύο ή ηλιέλαιο

1 αυγό χτυπημένο

240 γρ φρέσκο γάλα

5 γρ υγρή βανίλια ή όποια άλλη θέλετε

## Οδηγίες

Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, την ζάχαρη, το μπέικιν και το αλάτι, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη. Σε άλλο μπολ βάζουμε το βούτυρο, αφού το λιώσουμε και κρυώσει, το γάλα και την βανίλια, χτυπάμε το αυγό με ένα πιρούνι και το προσθέτουμε στο μείγμα.



Κάνουμε μια τρύπα στο αλεύρι και προσθέτουμε τα υγρά ανακατεύουμε με μίξερ χειρός ή με σύρμα να γίνει λείο το μείγμα μας.



Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι να κάψει και προσθέτουμε ελάχιστο βούτυρο ή ηλιέλαιο βάζουμε μείγμα στο τηγάνι με το σκουπ (κουτάλι παγωτού) ή με το  $\frac{1}{4}$  κούπα μεζούρα και το απλώνουμε λίγο.



Μόλις δείτε ότι κάνει τρύπες όπως στη φωτογραφία γυρίζεται από την άλλη μεριά, ψήνετε σε μέτρια φωτιά η κουζίνα στο 5 με 6.



Ψήνετε όλα τα pancakes τα βάζετε το ένα πάνω στο άλλο και σερβίρετε με Πραλίνα ή ότι άλλο σας αρέσει.



Εγώ έβαλα πραλίνα, καρύδια και γλυκό βύσσινο – πραλίνα και μπανάνα – μέλι και κανέλα, ήταν όλα πολύ νόστιμα.



*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*