

طرز تهیه پنکیک خانگی

پنکیک یکی از انواع صبحانه‌های بسیار خوشمزه بین‌المللی است که به‌ویژه بین کودکان طرفدار بسیاری دارد.

پنکیک یکی از انواع کیک‌های ساده و خوشمزه بین‌المللی است که معمولاً برای میان‌وعده یا صبحانه تهیه می‌شود. این کیک خوشمزه به دلیل اینکه در تابه تهیه می‌شود، با نام پَن کیک شناخته می‌شود.

مواد لازم

تخم مرغ: یک عدد

شکر: ۳ قاشق غذاخوری یا ۲ قاشق غذاخوری عسل

وانیل: ۳ قطره

روغن مایع: ۳ قاشق غذاخوری

پودر کاکائو: یک قاشق غذاخوری

آرد: یک پیمانه

بکینگ پودر: یک قاشق مرباخوری

نمک: یک چهارم قاشق چای خوری

شیر: یک پیمانه سرخالی

طرز تهیه پنکیک خانگی

۱. ابتدا تخم مرغ، شکر یا عسل، وانیل را با چنگال یا همزن دستی خوب هم می‌زنیم. آنقدر که شکر کاملاً حل شود.

۲. سپس روغن مایع را اضافه می‌کنیم. اگر می‌خواهید پنکیک شکلاتی درست کنید در همین مرحله باید پودر کاکائو را اضافه کنید. اگر پودر کاکائو می‌زنید از میزان آرد یک قاشق کم کنید.

۳. آرد و بکینگ پودر را با نمک مخلوط کنید. سپس این مواد خشک را الک کنید و به مواد تخم مرغی اضافه کنید.

۴. شیر را آرام آرام اضافه می‌کنیم تا با مواد مخلوط شود.

۵. یک ماهی تابه مناسب را گرم کنید. بهتر است ۵ دقیقه زودتر تابه را روی اجاق بگذاریم تا همه جای آن یکدست گرم شود. لازم نیست تابه را چرب کنید. البته برخی از تابه‌ها مخصوص پخت پنکیک هستند که شکل‌های جذابی دارند.

۶. دو قاشق از مواد را روی تابه بریزید. وقتی روی پنکیک حباب ایجاد شد آن را برگردانید. سپس پنکیک‌ها را با هرچه دوست دارید مانند عسل و [مریبا](#) یا انواع میوه تزیین کنید.