

طرز تهیه پنکیک خانگی

30 خرداد 1405

پنکیک یکی از محبوب ترین شیرینی ها در دنیا است که در دسته کیک ها طبقه بندی می شود و می توان آن را در وعده صبحانه، عصرانه تهیه و سرو کرد. شما می توانید این دسر خوشمزه را همراه با انواع مربا سرو کنید.

پنکیک دارای طرز تهیه های گوناگونی چه در ایران و چه در جای جای دنیا می باشد.

این میان وعده و دسر را می توان با شیر، آب پرتقال، ماست، بدون شیر و تنها با کمی آب تهیه کرد.

مواد لازم برای درست کردن پنکیک

مواد لازم میزان لازم
شکر یک قاشق غذاخوری
نمک 1/4 قاشق چایخوری
بکینگ پودر 1 قاشق چای خوری
وانیل نوک قاشق چای خوری
تخم مرغ یک عدد
روغن مایع یک قاشق غذاخوری
شیر یک لیوان
آرد سفید یک و نیم پیمانه
کیوی، موز، توت فرنگی برای تزیین

طرز تهیه پنکیک خوشمزه در خانه

مرحله اول :

برای تهیه پنکیک عالی برای صبحانه و یا عصرانه ابتدا در ظرف مناسبی یک عدد تخم مرغ را بشکنید سپس با کمک یک چنگال و یا همزن دستی شروع به هم زدن بکنید تا تخم مرغ باز شود.

مرحله دوم :

پس از حل کردن تخم مرغ، مواد پنکیک را شامل (شکر، نمک، وانیل) می شود را به تخم مرغ اضافه کنید و هم بزنید.

مرحله سوم :

در این مرحله از طرز تهیه پنکیک پفکی، یک لیوان شیر را به تخم مرغ اضافه کرده و هم بزنید تا کاملا با

هم ترکیب شوند.

مرحله چهارم :

پس از اینکه مواد اولیه شکل یکنواختی به خود گرفت، آرد را دو بار الک کنید و به مواد پنکیک اضافه نمایید. دلیل الک کردن آرد این است که سبک‌تر شود و هنگام هم زدن گلوله گلوله نشود.

مرحله پنجم :

در این مرحله از طرز تهیه پنکیک صبحانه، بعد از ترکیب آرد با مواد پنکیک، بکینگ پودر را اضافه کنید و هم بزنید.

مرحله ششم :

پس از افزودن بکینگ پودر، روغن مایع را به مواد اضافه کرده و هم بزنید.

مرحله هفتم :

مواد پنکیک را پس از افزودن روغن مایع در این مرحله از طرز تهیه پنکیک خوشمزه در خانه هم زده تا به غلظت مناسب برسد. مایه را باید حدود 10 دقیقه در دمای محیط نگه دارید تا بکینگ پودر تاثیر خود را روی مایه بگذارد.

مرحله هشتم :

کف تابه را کمی چرب کنید و آن را روی حرارت ملایم قرار دهید. با کمک یک ملاقه یا قیف شروع به ریختن مایع پنکیک در تابه کنید. مایع را به صورتی بریزید که فرم گرد و صافی به خود بگیرد.

مرحله نهم :

دو طرف پنکیک را به خوبی سرخ کنید. حواستان باشد که پنکیک‌ها را نسوزانید زیرا پنکیک خیلی سریع به پخت می‌رسد.

مرحله دهم :

شما می‌توانید با شکلات ، کیوی، موز، توت فرنگی و هرچیزی دیگری چون عسل ، مربا و کره، پنکیک‌ها را تزیین و سرو کنید.