

**طرز تهیه پنکیک**

شاید شما هم این پنکیک را به عنوان بهترین پنکیکی انتخاب کنید که تا به حال خورده‌اید.



**طرز تهیه بهترین پنکیک!!**

شاید شما هم این پنکیک را به عنوان بهترین پنکیکی انتخاب کنید که تا به حال خورده‌اید.

**مواد لازم برای 2-3 نفر:**

- کره: 5 قاشق غذاخوری
- آرد: یک و یک چهارم پیمانه
- شکر: یک قاشق غذاخوری
- نمک: یک قاشق چای‌خوری
- جوش شیرین: نصف قاشق چای‌خوری
- بیکنگ پودر: نصف قاشق چای‌خوری
- تخم مرغ: یک عدد، سفیده و زرده آن جدا شود.
- شیر بدون چربی: یک پیمانه
- شیر معمولی: یک چهارم پیمانه
- روغن کانولا برای سرخ کردن

**طرز تهیه:**

- &#8226; کره را ذوب کنید و بگذارید کمی خنک شود.
- &#8226; همزمان که کره در حال خنک شدن است، آرد، شکر، بیکنگ پودر، نمک و جوش شیرین را درون کاسه متوسطی ریخته و خوب آن‌ها را با هم مخلوط کنید.
- &#8226; در کاسه‌ای دیگر، زرده تخم‌مرغ، شیر بدون چربی و شیر معمولی را آنقدر هم بزنید تا خوب با هم مخلوط شوند، سپس کره را به مخلوط اضافه کرده و مجدد هم بزنید.
- &#8226; مخلوط شیر و زرده را به مخلوط آرد اضافه کرده و خوب آن‌ها را با هم مخلوط کنید.
- &#8226; اکنون سفیده تخم‌مرغ را به مخلوط اضافه کرده و هم بزنید. (در این مرحله مراقب باشید مخلوط را خیلی هم نزنید)
- &#8226; تابه بزرگی روی حرارت متوسط قرار داده و روغن کانولا را درون آن بریزید و وقتی داغ شد حرارت را کم کنید و با قاشق از مخلوط برداشته درون روغن بریزید، ابتدا یک طرف و بعد طرف دیگر آن را سرخ کنید و با بقیه مایه همین عمل را تکرار کنید.
- توجه: اگر شیر بدون چربی در دسترس ندارید می‌توانید از ماست ساده استفاده کنید. دو سوم پیمانه ماست را با کمی شیر معمولی رقیق کنید تا به حد یک پیمانه برسد.