**Как приготовить классические пышные панкейки на молоке**

**Ингредиенты на 18-20 штук (диаметр 10 см)**

Яйца – 3 шт.

Молоко – 300 мл

Мука высший сорт – 250 г

Разрыхлитель теста – 1 ч. л. (5-6 г)

Соль – 1/3 ч. л.

Сахар – 1-3 ст. л. или по вкусу

Ванильный сахар – 12 г (пакетик)

Масло сливочное (растительное) – 30 г

Сахарная пудра – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классические пышные панкейки на молоке? Подготовим продукты и **сначала приготовим тесто для панкейков**. Отделяем белки от желтков, это обязательное условие для получения пышной структуры теста.

**Шаг 2**

В белки всыпаем 1/3 чайной ложки соли и взбиваем до плотной, густой и устойчивой белой пены при помощи блендера.

**Шаг 3**

В миску с желтками добавляем сахар и взбиваем 1 минуту. Количество сахара регулируйте по своему предпочтению.

**Шаг 4**

Вливаем к взбитым желткам 300 мл молока и добавляем ванильный сахар для аромата. Снова взбиваем.

**Шаг 5**

Затем всыпаем просеянную муку, кладём разрыхлитель, 30 г растопленного сливочного масла (или растительного) и снова взбиваем массу до получения однородного теста без комочков.

**Шаг 6**

Аккуратно вводим в тесто взбитые белки и осторожно смешиваем всё при помощи силиконовой лопаточки в единую массу, стараясь не нарушить пышности.

**Шаг 7**

В результате должно получиться нежное и воздушное тесто для панкейков, но при этом довольно густое и похожее на бисквитное.

**Шаг 8**

Теперь выпекаем панкейки на сухой сковороде с антипригарным покрытием и на огне чуть ниже среднего. Сковороду следует перед первым приготовлением один и единственный раз смазать тонким слоем масла, а затем вытереть насухо бумажным полотенцем.

**Шаг 9**

Выкладываем оладушки на сухую сковороду при помощи столовой ложки или неглубокого половника по одному.

**Шаг 10**

Дожидаемся появления пузырьков сверху. Это означает, что блинчик нужно переворачивать.

**Шаг 11**

Выпекаем примерно 1-2 минуты с каждой стороны. Всё зависит от размеров и густоты теста. Чем гуще тесто, тем меньше панкейки растекаются и получаются пышнее и выше.

**Шаг 12**

Приготовленные панкейки перекладываем со сковороды на тарелку в стопочку и для красивой подачи поливаем жидким мёдом или кленовым сиропом, украшая по вкусу ягодами и посыпав сахарной пудрой.

**Шаг 13**

Панкейки получились не такие жирные, как блины или оладьи, очень вкусные, пышные, мягкие, аппетитные и ароматные. Подаём с медом, сгущёнкой, вареньем, взбитыми сливками, шоколадной или ореховой пастой.

Приятного аппетита!