

Панкейки с рикоттой (американские блинчики)

Пышные, нежные и мягкие панкейки подают в виде стопки, политой сверху медом, растопленным маслом, кленовым сиропом или вареньем. Это уже не наши тоненькие блинчики, но еще не оладушки) Хочу предложить вам рецепт очень нежных и легких панкейков с рикоттой (итальянский творожный сыр, можно заменить нежирным творогом без крупинок).



Ингредиенты

Рикотта (или нежирный до 5% творог)	180 г
Молоко 1%	150 мл
Мука	180 г
Яйцо	2 шт.
Сахар	1.5-2 ст.л
Соль	1/3 ч.л.
Сода	2/3 ч.л.
Лимонный сок	1 ч.л.
Растительное масло	1 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Приготовление панкейков не сложнее наших оладушков, но необычная и эффектная подача порадует ваших родных)

Сначала отделим желтки от белков. К желткам добавим сахар, соль, рикотту, молоко.

2 Шаг 2



Тщательно взбиваем до однородности.

3 Шаг 3



Тщательно просеиваем муку вместе с содой.

4 Шаг 4



Размешиваем тесто до однородности

5 Шаг 5



Яичные белки взбиваем с лимонным соком до мягких пиков. Лимонный сок нам нужен для того, чтобы потом прореагировать с содой в тесте. Можно вместо соды и лимонного сока использовать разрыхлитель в количестве 1 ч.л и добавить его вместе с мукой.

6 Шаг 6



По ложке примешиваем яичные белки в тесто. Соединяющие движения должны быть снизу вверх, как бы накрывая белки волной теста.

7 Шаг 7



Тесто готово, приступаем к жарке. Разогреваем сковороду.

8 Шаг 8



Огонь от небольшого до среднего, количество масла, которым вы смазываете сковороду, минимальное, можно вообще не смазывать. Если вы будете лить много масла, то на панкейках будут образовываться хрустящие края, как на оладьях. А нам нужна ровная золотистая поверхность. Поэтому самый минимум масла. Тесто накладываем на сковороду ложкой и слегка разравниваем в лепешку диаметром 10 см и высотой в 4 мм, так как тесто густое.

9 Шаг 9



Как только на поверхности обзаведутся пузырьки, панкейк переворачиваем и жарим с другой стороны. Где-то 3 минуты с каждой стороны, это зависит от вашей плиты и сковороды.

10 Шаг 10



Складываем в аппетитную стопочку.

11 Шаг 11



Как набирается 4-5 панкейка в одной стопке, поливайте стопку тем топпингом, который вы выбрали (медом или растопленным сливочным маслом, или кленовым сиропом, у меня вишневое варенье с сиропом) и подавайте.

12 Шаг 12



Нежнейшие и очень вкусные панкейки с рикоттой готовы! Едят их обычно с ножом и вилкой, отрезая кусочек сразу от всей стопки. Приятного аппетита!