



# פנקיק חמים וטעים

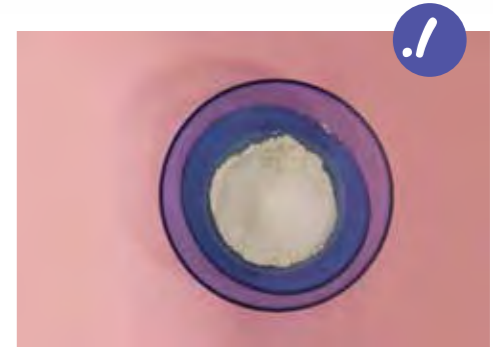
## החמרים:

- כוס קמח מנפה
- 2 כפות סוכר
- חצי כוס חלב
- רבע כוס שמן
- מכל לבן קטן או שליש רבעי גביע יוגורט
- חצי כפית מחוקה של מלח
- רבע כפית אבקת סודה לשתייה
- חצי כפית אבקת אפיה
- ביצה אחת

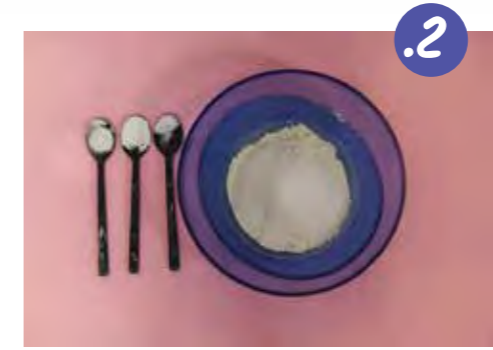
כשרוח החורף הקרירה נושבת, הגיע הזמן להרפתקה חמימה במטבח! מתכון קליל ונחמד של פנקיקים חמימים, שיחממו את לבכם ויעלו חיוכים על פני כל המשפחה...



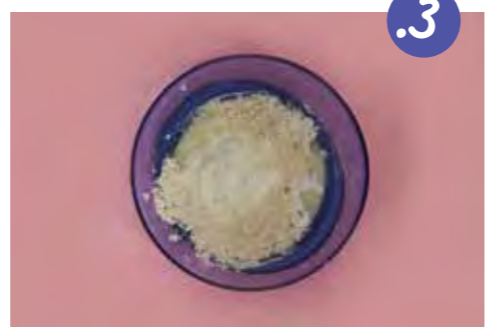
## הוראות הכנה:



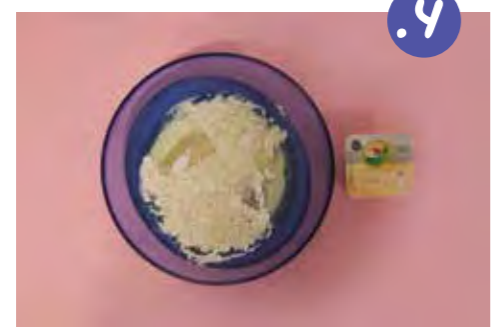
1. נתחיל בחמרים היבשים: נשפוף לתוך קערה את הקמח ואת הסוכר.



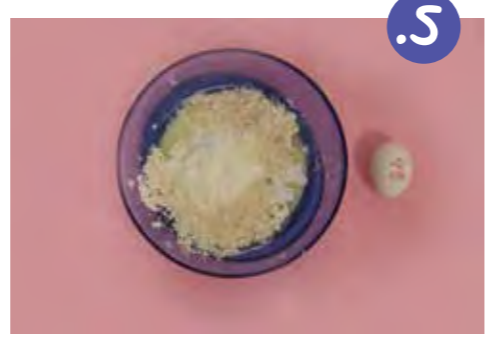
2. כעת נוסיף לקערה את אבקת הסודה לשתייה, את אבקת האפיה ואת המלח.



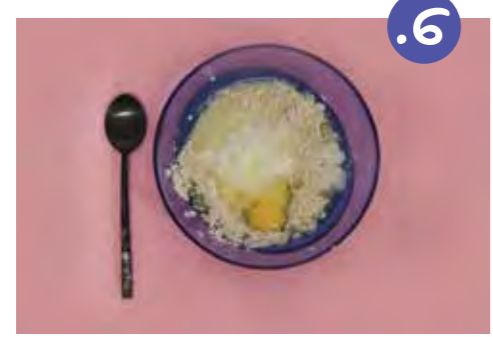
3. לאחר מכן נוסיף לקערה את השמן ואת החלב.



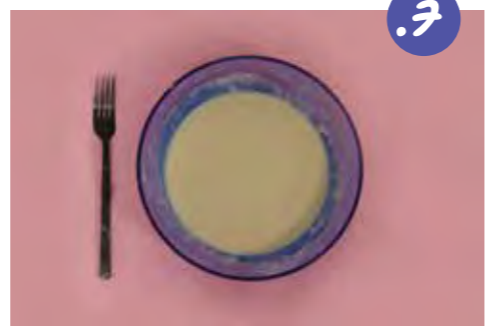
4. נשפוף את תכולת גביע הלבן או היוגורט לתוך הקערה שלנו.



5. נבקש ממבגר שיבדק בעבורנו את הביצה ונוסיף לחגיגה.



6. נערבב היטב היטב את כל החמרים בעזרת כף.



7. לאחר שקבלנו בליה חלקה, נערבב אותה במזלג היטב, לקבלת מרקם חלק ובלוי גושים.



8. אפשו לבקש ממבגר לערבב את החמרים בעזרת בלנדר מקל, בזירות שלא יתיז, עד שהבליה מוכנה!



9. נבקש ממבגר שיעזר לנו בטגון במכשיר המיעד להכנת פנקיקס או במחבת משמנת מעט: נשפוף כ- 2 כפות מהבליה עבור כל פנקיק. נמתין מספר שניות עד שהקצוות משחיימים.



10. נהפוף את הפנקיק לצד השני, ונטגן עוד כמה שניות.

שימו לב! נתן לפזר על הפנקיק שלכם כל מה שאתם אוהבים: אבקת סוכר, מייפל, שוקולד, גבינה, סילאן ואגוזים.