



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

## Pancake con guindas

Vişneli Pankek



2 huevos  
1 vaso de leche  
2 vaso de harina  
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1/4 cucharadita de sal  
1/2 paquete de vainilla

Para freír:  
10 cucharadita de aceite vegetal

Para el puré de Sour Cherry:  
1 vaso de limpiar las guindas  
2 vaso de agua  
1/2 vaso de azúcar granulada  
2 cucharadas de almidón de trigo

# Descanso los huevos en un cuenco profundo, agregar la leche y la harina tamizada en el mismo. Batir la mezcla hasta que se suaviza totalmente.

# Agregar el bicarbonato de sodio, la sal y la vainilla en él. Mezclar por un tiempo más.

# Ponga 1 cucharadita de aceite vegetal en una sartén y cubrir la totalidad de la sartén la harina de la misma.

# Vierta la mezcla para panqueques en la sartén, pero su diámetro no debe ser mayor de 4 pulgadas. Freír ambos lados de la torta.

# Repita el mismo proceso para los demás también panqueques. (Usted debe tener cerca de 10 crepes)

# Superponerse los panqueques y dejar que enfríe. Mientras tanto, preparar el jarabe de guindas.

# Ponga la semillas guindas, azúcar granulado, el agua y el almidón de trigo en pequeñas macetas. Mezcla, antes de poner la olla en el calor.

# A continuación, cocinar esta mezcla a fuego medio por revolviendo constantemente, hasta que llegue a la consistencia espesa.

# 5 de la superponerse panqueques poniendo las guindas y el puré de piezas entre cada capa. Usted recibe 2 tortitas de esta manera.

# Cortar cada uno de los crepes en 4 trozos iguales y su servicio.

**Nota:** Pancakes son más pequeños y más gruesas que las crepes.