



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.