

Pancakes γεμιστά με μερέντα (Video), από το sintayes.gr!

Pancakes... οι Αμερικάνικες τηγανίτες που έγιναν γνωστές σε όλο για το κόσμο για την υπέροχη γεύση και υφή τους. Σκέτες με άρωμα βανίλιας ή σοκολατένιες, όπως και αν τις φτιάξετε θα απολαύσετε το απόλυτο πρωινό και όχι μόνο. Εδώ σας δίνουμε για εύκολη συνταγή (από [εδώ](#)) για pancakes γεμιστά με μερέντα που σίγουρα θα απογειώσουν τη γεύση σας. Δοκιμάστε τες!!!

Μερίδες: 7-8

- 🕒 **Χρόνος:** 15 λ + 20 λ τηγάνισμα
- ⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Δείτε πιο κάτω το βίντεο με την εκτέλεση της συνταγής βήμα βήμα

Υλικά συνταγής

- 12-14 κ.σ. μερέντα ή νουτέλα, μαλακωμένη σε θερμοκρασία δωματίου
- **Για τη ζύμη pancakes:**
- 1 $\frac{1}{2}$ φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες χρήσεις
- 3 κ.σ. ζάχαρη
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1 αυγό
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 φλ. τσαγιού γάλα
- λίγο ελαιόλαδο ή βούτυρο για τηγάνισμα

Εκτέλεση συνταγής

1. Στρώνετε ένα μικρό ορθογώνιο πυρέξ με χαρτί ψησίματος και ξεκινάτε ρίχνοντας σε ένα σημείο επάνω στο χαρτί ψησίματος 1 $\frac{1}{2}$ κ.σ. μερέντα την οποία απλώνετε σε ένα στρογγυλό “δίσκο” με διάμετρο 6,5 εκ. περίπου. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία δημιουργώντας 7-8 δίσκους μερέντας, τον έναν δίπλα στον άλλο. Βάζετε το ταψί στη κατάψυξη για 15-20 λ περίπου ή μέχρι να παγώσουν για να διατηρηθεί το σχήμα τους.
2. Σε ένα μέτριο μπόλ κοσκινίστε το αλεύρι, προσθέτετε τη ζάχαρη, το κορν φλάουρ και το αλάτι και τα ανακατεύετε καλά. Προσθέτετε το αυγό, το εκχύλισμα βανίλιας και το γάλα και τα ανακατεύετε καλά με αυγοδάρτη (ή μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα) μέχρι να αναμιχθούν πλήρως όλα τα υλικά και έχετε ένα λείο πηχτό χυλό.
3. Ζεσταίνετε καλά ένα αντικολλητικό τηγάνι και αλείψτε το, με ένα πινέλο, με ελάχιστο ελαιόλαδο ή βούτυρο. Ρίξτε 1/4 φλ. τσαγιού από το μείγμα ζύμης και μόλις απλωθεί τοποθετείτε από πάνω, στο κέντρο του, 1 “δίσκο” κατεψυγμένης μερέντας. Σκεπάζετε τη μερέντα με μείγμα ζύμης σταδιακά μέχρι να καλυφθεί πλήρως η μερέντα. Μόλις αρχίσει να φουσκώνει το pancake είναι έτοιμο να το γυρίσετε, με μια σπάτουλα, από την άλλη πλευρά.
4. Το γυρίζετε από την άλλη πλευρά και το αφήνετε για 1,5-2 λ να ψηθεί μέχρι να πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία μέχρι να φτιάξετε τις υπόλοιπες τηγανίτες και τις σερβίρετε ζεστές σκέτες ή με φρέσκα φρούτα εποχής ή περιχυμένες με μέλι ή σιρόπι σοκολάτας.

Δείτε το video με την εκτέλεση της συνταγής βήμα βήμα

https://www.sintayes.gr/syntages/pancakes-gemista-merenta-video/?fbclid=IwAR3MBplhfEF1_c9Tf5eZCha2cnE3zLd02AaFmneZEJaZ9TrvIeDYOFFYFyQ