



МИНИ-ПАНКЕЙКИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ И АВОКАДО

Самое время начать подготовку к праздникам. Конечно, самый лучший вариант – на втором фото! Никто не поспорит, что есть икру просто ложкой – это самый вкусный рецепт. Но если вы всё же хотите «заморочиться» с подачей, рекомендую вам эти мини-панкейки.

Понадобится:

Для панкейков (25-35 диаметром до 1 см):

желток куриного яйца – 1 штука
сахар – ½ чайной ложки
соль – щепотка
молоко – 50-80 миллилитров
мука – 5 столовых ложек
растительное масло - 1 столовая ложка
сода -1/3 чайной ложки
винный уксус – 1 чайная ложка

Для мусса:

авокадо – ½
сыр маскарпоне – 1 столовая ложка

икра черная @caviarblacksea – 50 граммов

Приготовление:

Желток разотри с солью и сахаром.

Добавь молоко и размешай.

Постепенно добавляя муку вымешай тесто, которое должно быть по консистенции, как густая сметана.

Добавь растительное масло и перемешай.

Погаси соду уксусом и аккуратно подмешай в тесто.

Разогрей скороду и не смазывая ее маслом, выдави нее одинаковые кружочки теста.

Я использую одноразовые бутылочки для соусов.

Через 1-2 минуты переверни и обжарь с другой стороны.

Авокадо и маскарпоне положи в чашу блендера и пюрируй, посоли.

Выложи мини-панкейки смазав каждый слой муссом из авокадо, а сверху по пол чайной ложечки икры.

Укрась микрозеленью редиса.

sifood.com.ua - Мини-панкейки с черной икрой и авокадо