

بانكيك رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية

البانكيك تحتوي على القمح الكامل إضافةً إلى الرقائق والحلويات. هي وجبة
فطور لذيذة تتضمن فوائد غذائية كثيرة لتعطيك حيوية لتدأ يومك بنشاط.



المكونات



- ١ كوب رقائق قمح المذاق الأصلي من فوشية (مع إضافات حسب الرغبة)
- ١ كوب من القمح
- ١ ملعقة كبيرة من السكر
- ١ ملعقة صغيرة بابينج باودر
- ١ ملعقة صغيرة بابينج صودا
- ٤ ملعقة صغيرة من الملح
- ١ كوب من الحليب
- ١ كوب من الزبادي
- ١ بيضة
- ١ ملعقة كبيرة من الزبدة الذابلة
- ١ ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيلا
- الإضافات الرئيسية:**
- ١ كوب من رقائق القمح بالمذاق الأصلي
- الإضافات الاختيارية:**
- ١ فراولة مقطعة إلى شرائح
- ١ ملعقة صغيرة من العسل أو شراب القيقب

طريقة التحضير



١. امزج المكونات الجافة والرطبة: قم بخلط وخفق دقيق القمح، السكر، البابينج باودر، البابينج صودا، الملح، رقائق قمح المذاق الأصلي من فوشية، الحليب، الزبادي، البيض، الزبدة الذابلة، والفانيلا.
٢. الطهي: اسكب الخليط على مقلاة مدهونة بالزيت، وضع المزيد من رقائق القمح بالمذاق الأصلي على الوجه. قم بطهي الخليط حتى تتشكل فقاعات، ثم أقلبه.
٣. التقديم: زين بالعسل ومزيد من رقائق القمح بالمذاق الأصلي للحصول على قرمشة إضافية. استمتع!