**Na jakiej patelni smażyć pancakes? Podpowiadamy!**

**Amerykańskie naleśniki to coraz popularniejsze danie śniadaniowe, także w Polsce. Chcesz dowiedzieć <strong>na jakiej patelni smażyć pancakes</strong>, aby były puszyste i odpowiednio wysmażone? Odpowiadamy!**

**Na jakiej patelni smażyć pancakes, czyli amerykańskie naleśniki?**

Aby pancakes wyszły naprawdę puszyte, wysmażone i chrupiące, dobrze jest użyć specjalnej patelni naleśnikowej!

**Czym charakteryzują się amerykańskie naleśniki?**

Amerykańskie naleśniki zwane pancakes to nieco inna odmiana naleśników, jak zazwyczaj robi się w polskich domach. Nasze naleśniki są cienkie i mają o wiele większą średnice, natomiast wspomniane pancakes, to niewielkie i bardziej puszyste placki naleśnikowe. Doskonale smakują na słodko, ale można jeść je również na słono, czy też na kwaśno. Najpopularniejszym dodatkiem jest oczywiście syrop klonowy, a także sezonowe owoce, bita śmietana czy czekolada.



**Podpowiadamy - na jakiej patelni smażyć pancakes?**

Aby amerykańskie naleśniki wyszły nam naprawdę smaczne, konieczne będzie użycie odpowiednich składników oraz patelni. [Na jakiej patelni smażyć pancakes](https://www.patelnie-tytanowe.pl/Blog/45/jaka-patelnia-do-smazenia-pancakes-bedzie-najlepsza)? Najlepszym wyborem będzie specjalna patelnia naleśnikowa. Doskonale sprawdzą się modele z powłokami, np. teflonowymi czy tytanowymi. Dzięki temu, będzie mogli przygotować nasze placki praktycznie bez użycia tłuszczu. Ciasto nie będzie przywierało, naleśniki wyjdą nam puszyste, ale i odpowiednio chrupiące.