Pancakes

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para la Masa

Harina 0000: 125 Gramos
Azucar: 15 Gramos
Polvo de hornear: 1 Cucharadita y ½
Huevo: 1 Unidad
Esencia De Vainilla: A gusto
Manteca: Cantidad necesaria
Arándanos: Cantidad necesaria
Leche en polvo: 15 Gramos
Bicarbonato De Sodio: ½ Cucharadita
Manteca: 70 Gramos
Leche: 115 Mililitros
Sal fina: A gusto
Miel: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Procesar *harina*, leche en polvo, sal, bicarbonato, polvo para hornear, cubos de *manteca* fría hasta lograr un arenado
- Llevar a un bowl, agregar *huevo*, leche, esencia de vainilla y mezclar con batidor hasta unir.
- Colocar en una manga y sobre una sartén de teflón con un poco de *manteca* dar forma circular y cocinar suavemente
- Cuando comiencen a hacer burbujas pequeñas en la superficie dar vuelta y cocinar del otro lado hasta *dorar* suavemente.
- Servir tibios con cubos de *manteca*, abundante miel y *arándanos* frescos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancakes-2