

Pancakes de masa madre con miel de aguaymanto fermentado

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Ingredientes Miel de aguaymanto

Jugo de lacto aguaymanto: 200 Milimitros

Azúcar blanca: 50 Gramos

Ingredientes para la masa

Trigo: 123 Gramos

Sal: 1 Cucharadita

Azucar: 2 Cucharadas

Masa madre: 10 Gramos

Harina de avena: ¼ de taza

Huevo: 1 Unidad

Leche: ¼ de taza

Aceite De Oliva: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

Paso a paso

Para la masa

- Mezclar en un tazón la *harina* de *avena*, con la *harina* de trigo, y la sal.
- Batir en otro tazón el *huevo* con el azúcar, la leche, la masa madre y el aceite con el batidor de globo hasta que se incorpore todo bien.
- Añadir los ingredientes secos cernidos y continuar batiendo hasta que se forme una mezcla homogénea sin grumos.
- Dejar reposar tapado en refrigeración toda la noche (al menos 12 horas)

Para preparar la miel de aguaymanto

- Colocar el *jugo* de aguaymanto y el azúcar en una olla sobre la estufa y reducir a lumbre bajita, sin revolver hasta obtener una miel ligera.
- Es importante limpiar los bordes de la olla de vez en cuando con una brocha de silicón para evitar la formación de cristales.

Para cocer los hot cakes

- Calentar el comal, probar el calor hasta que, al echar una gotita de agua, ésta brinque. Untar un poco de aceite en el comal y poner cucharón de la mezcla a cocer.
- Esperar a que salgan un poco de burbujitas y voltear el hot cake al otro lado hasta que se cueza.
- Servir calientes bañados de miel de aguaymanto.
- [Puedes Ver la Receta de Lacto aguaymanto fermentado aquí](#)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pancakes-de-masa-madre-con-miel-de-aguaymanto-fermentado>