

Pancakes Muñeco de Jengibre con Nutella®



Ingredientes

Agua: 1 y 1/4 Tazas

Melaza: 1/4 Taza

Huevo: 1 Unidad

Extracto de vainilla: 1/2 cditas.

Mezcla seca

Bicarbonato De Sodio: 1/4 cdita.

Canela molida: 1 cdita.

Jengibre molido: 1/2 cdita.

Harina: 1 1/2 Tazas

Polvo de hornear: 1 cditas.

Otros ingredientes

Arándanos frescos: 1/2 Taza

Nutella®: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Mezclar los ingredientes secos y húmedos por separado.
- Batir las dos mezclas
- Poner *mantequilla* en el sartén, Una vez caliente, coloque el cortador de galletas en el sartén caliente y vierta la mezcla en el cortador
- Cocine hasta que se formen burbujas
- Retire el cortador de galletas, luego voltee y cocine hasta que el panqueque esté dorado.
- Esparcir Nutella® en cada pancake y decorar con *arándanos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pancakes-muneco-de-jengibre-con-nutella-2>