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