Pancakes

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Azucar: 1/2 Taza
Leche: 1 Taza
Harina 0000: 2 Taza
Huevo: 3 unidad
Polvo para hornear: 1 Cucharadita

Acompañar

Frutas de Estación:
Frutas de Estación:
Miel: c/n
Granola: c/n

Preparación de la Receta

- Derretir en un bowl la *manteca* en el microondas (derretida pero no caliente)
- Agregar huevos, leche, esencia de vainilla, azúcar, polvo de hornear y por último *harina* de a poco.
- Batir hasta integrar sin grumos.
- Derretir un poco de *manteca* y a fuego medio colocar porciones de la masa de pancake y cocinar de
- un lado hasta que tome cuerpo en los bordes y burbujee en la superficie.
- Dar vuelta y cocinar 2 minutos, reservar.
- Servir varios pancakes con rodajas de *banana*, de *kiwi*, miel y granola.

- En un bowl derretir la *manteca* en el microondas (derretida pero no caliente)
- Agregar huevos, leche, esencia de vainilla, azúcar, polvo de hornear y por último *harina* de a poco.
- Batir hasta integrar sin grumos.
- Derretir un poco de *manteca* y a fuego medio colocar porciones de la masa de pancake y cocinar de
- un lado hasta que tome cuerpo en los bordes y burbujee en la superficie.

- Dar vuelta y cocinar 2 minutos, reservar.
- Servir varios pancakes con rodajas de *banana*, de *kiwi*, miel y granola.

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