

P1T2_Food_recipe

Como hacer pankakes caseros

Ingredientes:

- 100 gramos de harina de trigo
- 1 huevo de gallina
- 1 cucharadita de aproximadamente 7 gramos de sal
- 1 cucharadita de aproximadamente 7 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de aproximadamente 7 gramos de polvo para hornear

Utensilios:

- 1 sartén antiadherente de aproximadamente 30cm diámetro
- 1 espátula
- 1 recipiente hondo de mínimo 15 cm de diámetro
- 1 cuchara de metal
- 1 estufa

Procedimientos:

- En el recipiente hondo haga una mezcla de los 100 gramos de harina de trigo, el contenido del huevo de gallina, la cucharadita de sal, la cucharadita de azúcar y la cucharadita de polvo para hornear.
- Revuelva muy bien los ingredientes dentro del recipiente hasta formar una pasta de color blanca
- Encienda la estufa a fuego medio y ponga a calentar sobre ella el sartén antiadherente durante 3 minutos.
- Pasados los 3 minutos, vierta $\frac{1}{4}$ del total de la mezcla sobre la sartén ya caliente
- Cuando la mezcla empiece a generar burbujas sobre su superficie, dele vuelta al pankake con la espátula de modo que la parte cruda quede boca abajo.
- Deje cocinar el pankake aproximadamente por 80 segundos y una vez transcurrido el tiempo retire el pankake del sartén usando la espátula.
- Repita este procedimiento con el resto de la mezcla hasta haber cocinado los 4 pankakes.