

RECETA PANQUEQUES




 2 comensales |  15m |  Desayuno |  Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, Plancha

Ingredientes para hacer Panqueques súper fáciles de hacer:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 taza de harina leudante o harina de repostería | <input type="checkbox"/> $\frac{3}{4}$ taza de leche (180 mililitros) |
| <input type="checkbox"/> 1 huevo | Para servir: |
| <input type="checkbox"/> 1 chorro de pequeño de aceite de oliva | <input type="checkbox"/> 1 cucharadita de mantequilla |
| | <input type="checkbox"/> 1 chorro de miel |
-

Utensilios:

- Moldes para panqueques - [Comprar](#) 
- Espátula de silicona - [Comprar](#) 
- Sartén de panqueques (opcional) - [Comprar](#) 
- Bol

- 1** Hacer la receta de panqueques es súper fácil. Primero, **reúne todos los ingredientes**. Si no tienes harina leudante o preparada, que es harina de trigo que ya incluye levadura (también se llama harina de repostería), puedes usar harina de trigo normal y añadir una cucharadita de levadura química en polvo (polvo de hornear).



- 2** Coloca la harina en un bol y **añade el huevo y la leche**. Mezcla bien hasta que se integren estos ingredientes y no queden casi grumos.

***Truco:** puedes usar leche entera o semidesnatada, de vaca o vegetal.*



3 Para terminar de hacer la masa de los panqueques caseros, **agrega un chorrito de aceite y mezcla bien**. Verás que el aceite hace que se terminen de disolver los grumos de harina y quede una masa lisa y homogénea.

Truco: si la masa está muy espesa puedes añadir un poco más de leche.



4 Para hacer los panqueques, calienta una **sartén a fuego medio-bajo** con un poquito de aceite o mantequilla. Cuando la sartén esté caliente, añade una cucharada de mezcla y déjala al fuego hasta que empiecen a salir burbujas en la superficie, entonces dale la vuelta y cocina por el otro lado.



5 Para servir la receta de panqueques súper fáciles de hacer, añade un poquito de mantequilla y miel y a disfrutar. Si quieres comerlos con algo salado, puedes servirlos con [bacon y huevos fritos](#) o un [revuelto con jamón](#).