

## P1T2\_food r cipe

### Ingredients

1. Una taza de harina que pese 130 gramos de pancakes de la marca Aunt Jemina
2. Una taza de 250 gramos de leche de vaca
3. Dos cucharadas de 35 gramos de mantequilla derivada de leche de vaca

### utensilios

1. Un sartén de 26.6cm antiadherente
2. Tenedor para mezclar la masa
3. Espátula para voltear los pancakes mientras est n en el sartén
4. Recipiente ondulado para incorporar los ingredientes y formar la masa
5. Cuchara pequeña para medir las porciones de mantequilla
6. Taza para medir las porciones

### Procedimientos

- En un recipiente ondulado, combina la taza de harina con la taza de leche de vaca
- Mezcla con un tenedor o utensilio hasta tener una mezcla homogénea de 1.045-1.050kg/m<sup>3</sup> de densidad
- En el sartén pones la mantequilla, coloca en fuego medio (110  grados) el sartén y distribuye uniformemente la mantequilla hasta que se derrita
- Cuando termine de derretirse echas la mezcla homogénea en el sartén y con una espátula de cocina vas revisando la parte inferior del pancake hasta que la mezcla tenga un tono de color parecido al de la foto



- Cuando tenga el color de la foto le das una vuelta de 180 grados al pancake para que se cocine por el otro lado
- Cuando el otro lado también tenga el mismo color de la foto lo sacas del sartén
- Y listo para comer