

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 pequeñas de mantequilla derivada de leche de vaca

utensilios

1. Un sartén grande para cocinar los pancakes
2. Tenedor para mezclar la masa
3. Espatula para voltear los pancakes mientras esten en el sartén
4. Recipiente 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 aparte, combina la taza de harina con la taza de leche de vaca
- Mezcla con un tenedor o utensilio hasta tener una mezcla ni tan liquida ni tan espesa
- En un sartén grande hechas la mantequilla coloca en fuego medio el sartén y la esparces hasta que se derrita esto permite que no se pegue la mezcla al sartén
- Hechas la mezcla en el sartén y con una espátula de cocina vas revisando la parte inferior del pancake hasta que agarre color
- Cuando este dorado le das la vuelta al pancake
- Cuando el otro lado también agarre color lo sacas del sartén
- Y listo para comer