

P1T2_food receta

Ingredients

Una taza de harina que pese 130 gramos de pancakes de la marca Aunt Jemina

Una taza de 250 gramos de leche de vaca

Dos cucharadas pequeñas de mantequilla derivada de leche de vaca

utensilios

Un sartén grande para cocinar los pancakes

Tenedor para mezclar la masa

Espátula para voltear los pancakes mientras estén en el sartén

Recipiente para incorporar los ingredientes y formar la masa

Cuchara pequeña para medir las porciones de mantequilla

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 líquida 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