P1T2\_food récipe

Pancakes

Ingredientes

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 35 gramos de mantequilla derivada de leche de vaca

utensilios

1. Un sartén de acero antiadherente de 30 cm de radio para cocinar los pancakes
2. Tenedor de para mesclar la masa
3. Espátula para voltear los pancakes mientras estén en el sartén
4. Recipiente limpio con capacidad de 400 gramos para incorporar los ingredientes y formar la masa
5. Cuchara de 35 gramos de capacidad para medir las porciones de mantequilla
6. Taza de 250 gramos de capacidad para medir las porciones

Procedimientos

* En el recipiente, combina la taza de harina con la taza de leche de vaca, con medidas previamente especificadas
* Mezcla con un tenedor o utensilio hasta tener una mezcla de 1.045-1.050kg/m3 de densidad
* En el sartén pones la mantequilla coloca en fuego a 70 C° el sartén y distribuye uniformemente la mantequilla hasta que se derrita esto permite que no se pegue la mezcla al sartén
* Pon la mezcla en el sartén y con una espátula de cocina vas revisando la parte inferior del pancake hasta que se seque de forma que se despegue del sartén y tome un color dorado
* Cuando este dorado le das una vuelta de 180° al pancake para que se cocine por el lado que aun esta crudo
* Cuando el otro lado también seque de forma que se despegue del sartén y tome un color dorado, estará listo el pancake
* Y está listo para comer