

Inredientes

- Leche 250 cc
- Azucar 50 g
- Huevos 2 Unidades
- Harina 200 g
- Manteca fundida 60 g
- Polvo de hornear 12 g
- Sal fina 1 Pizca

PASO A PASO

- Para comenzar, tamizamos los ingredientes secos. Luego, agregamos la leche poco a poco hasta que quede todo bien integrado. Finalmente, añadimos los huevos y la manteca fundida.
- Dejamos reposar la masa durante 30 minutos.
- Pasado ese tiempo, cocinamos en una sartén de un lado. Volteamos.
- Servimos tibios con el jarabe de arce y cream cheese o cubitos de manteca.

[Inicio](#) » [Almuerzo](#)

COMO HACER PANCAKES

Comparte el post

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

Detrás de unos buenos pancakes hay una receta y una masa perfecta. Hoy, quiero compartir contigo como mezclar los

ingredientes y mi receta para que tus pancakes salgan suaves, deliciosos y esponjosos.

En este post encontrarás todos mis consejos y video paso a paso de como hacer pancakes perfectos.



LAURAFUENTES

Cuando se trata del desayuno, los pancakes son siempre la primera opción en mi casa; y como ya tengo todos los ingredientes en la despensa, hacerlos llevan 5 minutos.

También puedes hacerlos en cantidad doble, ya que se congelan muy fácilmente y son fáciles de tostar ó ponerlos en el microondas unos pocos segundos por la mañana.

Desde que publiqué por primera vez [mi primera receta de pancakes](#), he recibido preguntas sobre la masa como:

- ¿Cómo debería verse la masa para pancakes?
- ¿Puedes hacer pancakes sin leche?
- ¿Puedes congelar la masa para pancakes?
- ¿Puedo hacer masa para pancakes la noche anterior?

Todas las respuestas más la receta épica de mis pancakes clásicos debajo.




LA MEJOR MASA PARA PANCAKES

Los pacakes deben ser ligeros, esponjosos y deliciosos por sí mismos. Pero cuando se cubren con mantequilla y sirope, se convierten a algo increíble.

Así que lo último que quiere uno es que sus pancakes se empapen con el sirope por que parecen crêpes estilo Francés en vez de pancakes.

Por esto, es importante empezar con una buena masa. Eso requiere unas proporciones correctas de ingredientes líquidos y secos, no mezclarlos en exceso y que la plancha este caliente pero que no queme.

Pero, ¿qué significa todo esto? Okay. En este video te muestro como hacer la masa de pancakes paso a paso.

El video fue grabado en Inglés, pero puedes hacer un click en el CC para ver los subtítulos en  Español.

EL SECRETO DE LOS PACAKES ESPONJOSOS

Te he prometido unos pancakes perfectos que no se pongan blandos con el sirope y que sean súper esponjosos. El secreto -aparte de que midas los ingredientes bien- es la levadura de hornear en polvo (el royal).

Asegúrate de que los ingredientes sean frescos.

La harina tiene que estar fresca (huela la bolsa y verifica que no esté rancia). La levadura de hornear en polvo (el royal) es el ingrediente crucial para los pancakes esponjosos, así que verifica que todos tus ingredientes estén dentro de la fecha de caducidad.

Levadura en polvo fresca.

Sé que acabo de mencionar lo de la levadura de hornear, pero su función es imprescindible para que los pancakes se “levanten” y tengan una textura esponjosa.

Si has estado buscando por Internet una receta de pancakes que no incluya levadura de hornear, te digo que esos panqueques no serán esponjosos; serán estilo crêpes Francesas.

Una buena regla general es consumir la levadura en polvo royal a los 9 meses de ser abierta. Pero no te preocupes, con esta receta los vas a hacer a menudo.

No mezcles la masa demasiado.

Parece que todas las recetas dicen “pero no mezcles demasiado” y, sin embargo, hay veces que los pancakes salen gomosos. ¿Que significa, “no mezcles demasiado,” exactamente?

“No mezclar demasiado” significa mezclar la masa hasta que los ingredientes estén combinados, y ni un segundo más. Da igual que quede un grumo o dos.

Una masa sobremezclada hace que el gluten de la harina se active y los pancakes te queden como chicle (gomosos). Si quedan unos pocos grumos del tamaño de un guisante en la masa, está en el camino correcto. Es mejor sacarlos que seguir mezclando.

¿PUEDES CONGELAR LA MASA PARA PANCAKES?

¡Sí! Puedes congelar la masa para pancakes, y es una buena manera de preparar pancakes con antelación y disfrutarlos recién salidos de la [plancha](#).

Si quieres seguir esta ruta, te recomiendo que dupliques o tripliques la receta, ya que la masa congelada para pancakes puede ser guardada en el congelador, dentro de una bolsa zip, por un mes.

Para congelar la masa de pancakes con éxito:

1. Prepara la masa como se indica en la receta.
2. Vierte la masa en una bolsa zip para congelados.
3. Coloca la bolsa llena de masa sobre una bandeja para hornear y colócala en el congelador.
4. Deja que la masa se congele dentro de la bolsa. Una vez congelada, retira la bandeja del congelador.
5. Mantén la masa congelada por 1 mes.

Como descongelar la masa de pancakes:

La noche antes de que planees hacer pancakes, saca la bolsa zip del congelador y descongélela dentro de la nevera toda la noche.

También puedes colocar la bolsa congelada dentro de una bandeja, llenarla con agua tibia y esperar 30 minutos para que se descongele.

Cómo cocer masa para pancakes previamente congelada:

Cuando estés listo para hacer pancakes, usa unas tijeras de cocina y corta una esquina de la bolsa.

Echa aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza en una sartén o plancha caliente y engrasada y cocinalos como se indica en la receta.

De lo contrario, vierte el contenido de la bolsa en un cuenco grande y echa $\frac{1}{4}$ taza de masa en una sartén o plancha caliente y engrasada y cocínalos como se indica en la receta.

¡Pancakes fáciles y deliciosos con mínimo esfuerzo!

¿SE PUDE HACER LA MASA DE PANCAKES LA NOCHE ANTERIOR?

Sí y no, algunas masas para pancakes se pueden preparar la noche anterior, mientras que otras no.

Las recetas hechas con levadura royal en polvo pueden ser preparadas la noche anterior y ser guardadas dentro de la nevera.

La levadura en polvo royal perderá algo de sus “poderes” durante la noche. Cuando estés listo para hacer pancakes, mezcla un cuarto ó media cucharadita más a la masa antes de cocinarlos.

Sin embargo, las recetas de masa para pancakes hechas con bicarbonato de sodio no deben ser preparados con antelación, ya que la acción de “subir” es una reacción instantánea. Tendrás pancakes planos con esa masa.

[Inicio](#) » [Almuerzo](#)

COMO HACER PANCAKES

Comparte el post

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

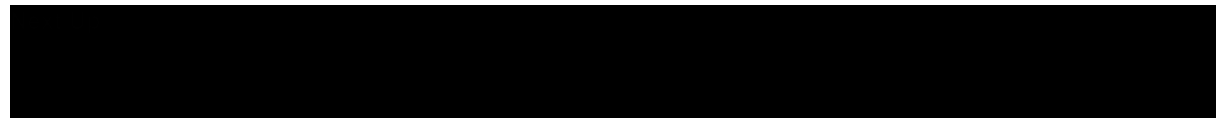
Detrás de unos buenos pancakes hay una receta y una masa perfecta. Hoy, quiero compartir contigo como mezclar los ingredientes y mi receta para que tus pancakes salgan suaves, deliciosos y esponjosos.

En este post encontrarás todos mis consejos y video paso a paso de como hacer pancakes perfectos.



LAURAFUENTES

Cuando se trata del desayuno, los pancakes son siempre la primera opción en mi casa; y como ya tengo todos los ingredientes en la despensa, hacerlos llevan 5 minutos.



También puedes hacerlos en cantidad doble, ya que se congelan muy fácilmente y son fáciles de tostar ó ponerlos en el microondas unos pocos segundos por la mañana.

Desde que publiqué por primera vez [mi primera receta de pancakes](#), he recibido preguntas sobre la masa como:

- ¿Cómo debería verse la masa para pancakes?
- ¿Puedes hacer pancakes sin leche?
- ¿Puedes congelar la masa para pancakes?
- ¿Puedo hacer masa para pancakes la noche anterior?

Todas las respuestas más la receta épica de mis pancakes clásicos debajo.




LA MEJOR MASA PARA PANCAKES

Los pacakes deben ser ligeros, esponjosos y deliciosos por sí mismos. Pero cuando se cubren con mantequilla y sirope, se convierten a algo increíble.

Así que lo último que quiere uno es que sus pancakes se empapen con el sirope por que parecen crêpes estilo Francés en vez de pancakes.

Por esto, es importante empezar con una buena masa. Eso requiere unas proporciones correctas de ingredientes líquidos y secos, no mezclarlos en exceso y que la plancha este caliente pero que no queme.

Pero, ¿qué significa todo esto? Okay. En este video te muestro como hacer la masa de pancakes paso a paso.

El video fue grabado en Inglés, pero puedes hacer un click en el CC para ver los subtítulos en  Español.

EL SECRETO DE LOS PACAKES ESPONJOSOS

Te he prometido unos pancakes perfectos que no se pongan blandos con el sirope y que sean súper esponjosos. El secreto -aparte de que midas los ingredientes bien- es la levadura de hornear en polvo (el royal).

Asegúrate de que los ingredientes sean frescos.

La harina tiene que estar fresca (huela la bolsa y verifica que no esté rancia). La levadura de hornear en polvo (el royal) es el ingrediente crucial para los pancakes esponjosos, así que verifica que todos tus ingredientes estén dentro de la fecha de caducidad.

Levadura en polvo fresca.

Sé que acabo de mencionar lo de la levadura de hornear, pero su función es imprescindible para que los pancakes se “levanten” y tengan una textura esponjosa.

Si has estado buscando por Internet una receta de pancakes que no incluya levadura de hornear, te digo que esos panqueques no serán esponjosos; serán estilo crêpes Francesas.

Una buena regla general es consumir la levadura en polvo royal a los 9 meses de ser abierta. Pero no te preocupes, con esta receta los vas a hacer a menudo.

No mezcles la masa demasiado.

Parece que todas las recetas dicen “pero no mezcles demasiado” y, sin embargo, hay veces que los pancakes salen gomosos. ¿Que significa, “no mezcles demasiado,” exactamente?

“No mezclar demasiado” significa mezclar la masa hasta que los ingredientes estén combinados, y ni un segundo más. Da igual que quede un grumo o dos.

Una masa sobremezclada hace que el gluten de la harina se active y los pancakes te queden como chicle (gomosos). Si quedan unos pocos grumos del tamaño de un guisante en la masa, está en el camino correcto. Es mejor sacarlos que seguir mezclando.



¿PUEDES CONGELAR LA MASA PARA PANCAKES?

¡Si! Puedes congelar la masa para pancakes, y es una buena manera de preparar pancakes con antelación y disfrutarlos recién salidos de la [plancha](#).

Si quieres seguir esta ruta, te recomiendo que dupliques o tripliques la receta, ya que la masa congelada para pancakes puede ser guadaada en el congelador, dentro de una bolsa zip, por un mes.

Para congelar la masa de pancakes con éxito:

1. Prepara la masa como se indica en la receta.
2. Vierte la masa en una bolsa zip para congelados.
3. Coloca la bolsa llena de masa sobre una bandeja para hornear y colócala en el congelador.

4. Deja que la masa se congele dentro de la bolsa. Una vez congelada, retira la bandeja del congelador.

5. Mantén la masa congelada por 1 mes.

Como descongelar la masa de pancakes:

La noche antes de que planees hacer pancakes, saca la bolsa zip del congelador y descongélela dentro de la nevera toda la noche.

También puedes colocar la bolsa congelada dentro de una bandeja, llenarla con agua tibia y esperar 30 minutos para que se descongele.

Cómo cocer masa para pancakes previamente congelada:

Cuando estés listo para hacer pancakes, usa unas tijeras de cocina y corta una esquina de la bolsa.

Echa aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza en una sartén o plancha caliente y engrasada y cocinalos como se indica en la receta.

De lo contrario, vierte el contenido de la bolsa en un cuenco grande y echa $\frac{1}{4}$ taza de masa en una sartén o plancha caliente y engrasada y cocínalos como se indica en la receta.

¡Pancakes fáciles y deliciosos con mínimo esfuerzo!

¿SE PUDE HACER LA MASA DE PANCAKES LA NOCHE ANTERIOR?

Sí y no, algunas masas para pancakes se pueden preparar la noche anterior, mientras que otras no.

Las recetas hechas con levadura royal en polvo pueden ser preparadas la noche anterior y ser guardadas dentro de la nevera.

La levadura en polvo royal perderá algo de sus “poderes” durante la noche. Cuando estés listo para hacer pancakes, mezcla un cuarto ó media cucharadita más a la masa antes de cocinarlos.

Sin embargo, las recetas de masa para pancakes hechas con bicarbonato de sodio no deben ser preparados con antelación, ya que la acción de “subir” es una reacción instantánea. Tendrás pancakes planos con esa masa.

¿QUE GROSOR DEBE TENER LA MASA PARA PANCAKES?

Si te has preguntado cómo debe de ser la textura de la masa para pancakes, no eres el único. La respuesta depende del tipo de pancake que quieras.

¿Quieres pancakes más esponjosos? Trata de que la masa quede un poco espesa, y no la extiendas demasiado sobre la sartén. Además, aunque te queden algunos grumos pequeños son algo bueno y le darán una textura aireada, así que no los quites. *Estos grumos no son lo mismo que los grumos de la masa, estos son como burbujas en los pancakes.*

Si quieres pancakes finos, añade un poco más de líquido a la receta -un cuarto de cup. Pancakes mas finos son geniales para ser cubiertos con frutas.

¿Qué pasa si tu masa resulta demasiado líquida? Añade una cucharada más de harina y mézclala con la masa. Una vez más, ten cuidado de no mezclar demasiado, 3-4 batidos con cada adición de harina y estará lista.

INGREDIENTES DE MASA PARA PANCAKES

Los panqueques son un alimento de desayuno fácil de preparar, ya que casi siempre uno tiene los ingredientes a mano. Para mi receta necesitarás:

- Harina de trigo
- Levadura de hornear en polvo (baking powder/royal)
- Azúcar
- Sal
- Huevo
- Leche
- Mantequilla

También puedes cambiar la leche normal por suero de leche. El ácido en el suero de leche aumenta la reacción química de la levadura, lo que hace que el pancake se eleve más. Si lo tienes a mano, vale la pena.

Y si no tienes suero de leche a mano (¿quién lo tiene?), añade 1 cucharada de zumo de limón o vinagre por cada taza de leche. Revuelve y espera 3 minutos antes de añadirla a la masa.

RECETA DE PANCAKES SIN LECHE

Si te has quedado sin leche en casa o necesitas una receta que no tenga lácteos, aún puede disfrutar de deliciosos pancakes usando leche sin lactosa o agua.

Usando agua cambiará el sabor de la masa pero igualmente los pancakes saldrán deliciosos.

RECETA DE PANCAKES SIN GLUTEN

La mejor receta de pancakes sin gluten es una que sea más aproximada a la receta de pancakes tradicional como esta y cambiando los menos ingredientes posibles.

Yo recomiendo usar una mezcla de harina ya preparada especial sin gluten la cual podrás usar con esta [receta de pancakes sin gluten](#).

RECETA DE MASA PARA PANCAKES

Esta receta es simple y extremadamente fácil. Solo recuerda de usar ingredientes frescos y no mezclar demasiado la masa.

[Inicio](#) » [Almuerzo](#)

COMO HACER PANCAKES

Comparte el post

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

Detrás de unos buenos pancakes hay una receta y una masa perfecta. Hoy, quiero compartir contigo como mezclar los ingredientes y mi receta para que tus pancakes salgan suaves, deliciosos y esponjosos.

En este post encontrarás todos mis consejos y video paso a paso de como hacer pancakes perfectos.



LAURAFUENTES

Cuando se trata del desayuno, los pancakes son siempre la primera opción en mi casa; y como ya tengo todos los ingredientes en la despensa, hacerlos llevan 5 minutos.

También puedes hacerlos en cantidad doble, ya que se congelan muy fácilmente y son fáciles de tostar ó ponerlos en el microondas unos pocos segundos por la mañana.

Desde que publiqué por primera vez [mi primera receta de pancakes](#), he recibido preguntas sobre la masa como:

- ¿Cómo debería verse la masa para pancakes?
- ¿Puedes hacer pancakes sin leche?
- ¿Puedes congelar la masa para pancakes?
- ¿Puedo hacer masa para pancakes la noche anterior?

Todas las respuestas más la receta épica de mis pancakes clásicos debajo.




LA MEJOR MASA PARA PANCAKES

Los pacakes deben ser ligeros, esponjosos y deliciosos por sí mismos. Pero cuando se cubren con mantequilla y sirope, se convierten a algo increíble.

Así que lo último que quiere uno es que sus pancakes se empapen con el sirope por que parecen crêpes estilo Francés en vez de pancakes.

Por esto, es importante empezar con una buena masa. Eso requiere unas proporciones correctas de ingredientes líquidos y secos, no mezclarlos en exceso y que la plancha este caliente pero que no queme.

Pero, ¿qué significa todo esto? Okay. En este video te muestro como hacer la masa de pancakes paso a paso.

El video fue grabado en Inglés, pero puedes hacer un click en el CC para ver los subtítulos en  Español.

EL SECRETO DE LOS PACAKES ESPONJOSOS

Te he prometido unos pancakes perfectos que no se pongan blandos con el sirope y que sean súper esponjosos. El secreto -aparte de que midas los ingredientes bien- es la levadura de hornear en polvo (el royal).

Asegúrate de que los ingredientes sean frescos.

La harina tiene que estar fresca (huela la bolsa y verifica que no esté rancia). La levadura de hornear en polvo (el royal) es el ingrediente crucial para los pancakes esponjosos, así que verifica que todos tus ingredientes estén dentro de la fecha de caducidad.

Levadura en polvo fresca.

Sé que acabo de mencionar lo de la levadura de hornear, pero su función es imprescindible para que los pancakes se “levanten” y tengan una textura esponjosa.

Si has estado buscando por Internet una receta de pancakes que no incluya levadura de hornear, te digo que esos panqueques no serán esponjosos; serán estilo crêpes Francesas.

Una buena regla general es consumir la levadura en polvo royal a los 9 meses de ser abierta. Pero no te preocupes, con esta receta los vas a hacer a menudo.

No mezcles la masa demasiado.

Parece que todas las recetas dicen “pero no mezcles demasiado” y, sin embargo, hay veces que los pancakes salen gomosos. ¿Que significa, “no mezcles demasiado,” exactamente?

“No mezclar demasiado” significa mezclar la masa hasta que los ingredientes estén combinados, y ni un segundo más. Da igual que quede un grumo o dos.

Una masa sobremezclada hace que el gluten de la harina se active y los pancakes te queden como chicle (gomosos). Si quedan unos pocos grumos del tamaño de un guisante en la masa, está en el camino correcto. Es mejor sacarlos que seguir mezclando.



¿PUEDES CONGELAR LA MASA PARA PANCAKES?

¡Si! Puedes congelar la masa para pancakes, y es una buena manera de preparar pancakes con antelación y disfrutarlos recién salidos de la [plancha](#).

Si quieres seguir esta ruta, te recomiendo que dupliques o tripliques la receta, ya que la masa congelada para pancakes puede ser guadaada en el congelador, dentro de una bolsa zip, por un mes.

Para congelar la masa de pancakes con éxito:

1. Prepara la masa como se indica en la receta.
2. Vierte la masa en una bolsa zip para congelados.
3. Coloca la bolsa llena de masa sobre una bandeja para hornear y colócala en el congelador.

4. Deja que la masa se congele dentro de la bolsa. Una vez congelada, retira la bandeja del congelador.

5. Mantén la masa congelada por 1 mes.

Como descongelar la masa de pancakes:

La noche antes de que planees hacer pancakes, saca la bolsa zip del congelador y descongélela dentro de la nevera toda la noche.

También puedes colocar la bolsa congelada dentro de una bandeja, llenarla con agua tibia y esperar 30 minutos para que se descongele.

Cómo cocer masa para pancakes previamente congelada:

Cuando estés listo para hacer pancakes, usa unas tijeras de cocina y corta una esquina de la bolsa.

Echa aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza en una sartén o plancha caliente y engrasada y cocinalos como se indica en la receta.

De lo contrario, vierte el contenido de la bolsa en un cuenco grande y echa $\frac{1}{4}$ taza de masa en una sartén o plancha caliente y engrasada y cocíalos como se indica en la receta.

¡Pancakes fáciles y deliciosos con mínimo esfuerzo!

¿SE PUDE HACER LA MASA DE PANCAKES LA NOCHE ANTERIOR?

Sí y no, algunas masas para pancakes se pueden preparar la noche anterior, mientras que otras no.

Las recetas hechas con levadura royal en polvo pueden ser preparadas la noche anterior y ser guardadas dentro de la nevera.

La levadura en polvo royal perderá algo de sus “poderes” durante la noche. Cuando estés listo para hacer pancakes, mezcla un cuarto ó media cucharadita más a la masa antes de cocinarlos.

Sin embargo, las recetas de masa para pancakes hechas con bicarbonato de sodio no deben ser preparados con antelación, ya que la acción de “subir” es una reacción instantánea. Tendrás pancakes planos con esa masa.

¿QUE GROSOR DEBE TENER LA MASA PARA PANCAKES?

Si te has preguntado cómo debe de ser la textura de la masa para pancakes, no eres el único. La respuesta depende del tipo de pancake que quieras.

¿Quieres pancakes más esponjosos? Trata de que la masa quede un poco espesa, y no la extiendas demasiado sobre la sartén. Además, aunque te queden algunos grumos pequeños son algo bueno y le darán una textura aireada, así que no los quites. *Estos grumos no son lo mismo que los grumos de la masa, estos son como burbujas en los pancakes.*

Si quieres pancakes finos, añade un poco más de líquido a la receta -un cuarto de cup. Pancakes mas finos son geniales para ser cubiertos con frutas.

¿Qué pasa si tu masa resulta demasiado líquida? Añade una cucharada más de harina y mézclala con la masa. Una vez más, ten cuidado de no mezclar demasiado, 3-4 batidos con cada adición de harina y estará lista.

INGREDIENTES DE MASA PARA PANCAKES

Los panqueques son un alimento de desayuno fácil de preparar, ya que casi siempre uno tiene los ingredientes a mano. Para mi receta necesitarás:

- Harina de trigo
- Levadura de hornear en polvo (baking powder/royal)
- Azúcar
- Sal
- Huevo
- Leche
- Mantequilla

También puedes cambiar la leche normal por suero de leche. El ácido en el suero de leche aumenta la reacción química de la levadura, lo que hace que el pancake se eleve más. Si lo tienes a mano, vale la pena.

Y si no tienes suero de leche a mano (¿quién lo tiene?), añade 1 cucharada de zumo de limón o vinagre por cada taza de leche. Revuelve y espera 3 minutos antes de añadirla a la masa.

RECETA DE PANCAKES SIN LECHE

Si te has quedado sin leche en casa o necesitas una receta que no tenga lácteos, aún puede disfrutar de deliciosos pancakes usando leche sin lactosa o agua.

Usando agua cambiará el sabor de la masa pero igualmente los pancakes saldrán deliciosos.

RECETA DE PANCAKES SIN GLUTEN

La mejor receta de pancakes sin gluten es una que sea más aproximada a la receta de pancakes tradicional como esta y cambiando los menos ingredientes posibles.

Yo recomiendo usar una mezcla de harina ya preparada especial sin gluten la cual podrás usar con esta [receta de pancakes sin gluten](#).

RECETA DE MASA PARA PANCAKES

Esta receta es simple y extremadamente fácil. Solo recuerda de usar ingredientes frescos y no mezclar demasiado la masa.

1. Combina los ingredientes secos

En un cuenco grande, mezcla la harina, la levadura en polvo (royal), sal, y el azúcar.

2. Añade los líquidos

En medio del bowl de harina, haz un hueco. Añade la leche, huevo, y mantequilla derretida. Mezcla con un tenedor, empezando por los huevos y leche, y de poco a poco incorporando la harina hasta que tengas una masa.

3. Calienta la plancha o sartén

Calienta una plancha o una sartén antiadherente grande a medio fuego. Una vez caliente, ponle spray o mantequilla.

4. Vierte la masa

Vierta o coloque $\frac{1}{4}$ taza de masa para cada pancake. Espere hasta que se formen burbujas para darles la vuelta. Dora los pancakes por el otro lado, por un minuto o así, hasta que estén doradas por el segundo lado. Retira los pancakes del fuego y repite el proceso con la masa restante.

5. ¡A comer!

Sirve los pancakes con un poco de mantequilla y sirope de arce o miel.

LOS MEJORES ADEREZOS PARA PANCAKES

Normalmente sirvo los pancakes con mantequilla y sirope y ¡ya!
Otros días les añado:

- [Sirope de arandanos](#)
- [Sirope de Fresa](#)
- [Sirope para Tortitas Casero](#)
- Miel
- Rodajas de plátano y canela
- Nata y fresas
- Arándanos
- Chips de chocolate

INGREDIENTES

- 1 ½ tazas (190 g) harina para todo uso
- 3 ½ cucharaditas (16 g) levadura de hornear en polvo baking powder/royal
- ½ cucharadita (2 g) sal
- 1 cucharada (10 g) azúcar
- 1 huevo grande
- 1 ¼ tazas (295 ml) de leche cualquiera
- 3 cucharadas (40 g) mantequilla derretida opcional

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. En un cuenco grande, mezcla la harina, levadura, azúcar y sal.
2. Añade la leche, huevo, y mantequilla derretida en medio. Con un tenedor, mezcla la masa, mezclando los huevos con la leche primero, y después con la harina.
3. Calienta una sartén o plancha antiadherente a medio fuego. Pon spray o mantequilla una vez caliente.
4. Vierte ¼ cup de masa para cada pancake. Espera hasta que se formen burbujas para darles la vuelta. Dora los pancakes por el otro lado, un minuto o dos, y retíralos del fuego. Repite este proceso con el resto de la masa.
5. Sirve los pancakes con mantequilla y sirope de arce o miel.

NUTRITION

Serving: 2pancakesCalories: 208kcalCarbohydrates: 31gProtein: 6gFat: 7gSaturated Fat: 4gCholesterol: 47mgSodium: 234mgFiber: 1gSugar: 5g