

# PANQUEQUES



## Un poco de historia...

Las creps son originarias de la región de Bretaña, al oeste de Francia, en donde se llaman krampouezh; actualmente es un plato consumido a diario en todo el país, especialmente en el Chandeleur o Fiesta de la Candelaria, como parte de la tradición local.

## ¿Porqué PANQUEQUES?

Es rápido, rico y práctico con solo 4 ingredientes de todos los días. Puede ser mi desayuno, almuerzo, merienda o cena. Versátil, dulce o salado.

## INGREDIENTES

2 tazas Leche  
1 taza Harina  
4 Huevos  
1/4 taza aceite

## PREPARACIÓN

- 1- Poner en la licuadora los huevos, la harina y un chorrito de leche , no más. Batir, separar la mezcla de los bordes y volver a batir hasta que no queden más grumos.
- 2- Colocar el resto de la leche y volver a batir hasta que quede una mezcla bien lisa.
- 3- Llevar la mezcla a la heladera por una media hora para que la harina se hidrate. Si no lo hacen no pasa nada pero mejor hacerlo.
- 4- Colocar una sartén o panquequera siempre a fuego mínimo. Un poco de manteca para dar sabor y que no se peguen , y echar el primer cucharón. El primer panqueque nunca queda bien, a veces se descarta.
- 5- De a poco ir haciendo panqueque por panqueque con paciencia, enmantecando cada tanto el fondo para dar sabor. Hay que tener cuidado de que no se caliente demasiado la sartén o panquequera (sino es difícil desparramar la mezcla), no hay que intentar despegarlos (se despegan solos cuando están cocidos) y hay que cocinarlos poco tiempo del segundo lado, así quedan tiernos.
- 6- Ir colocando panqueque por panqueque en un plato y tapando con un repasador para que no se sequen.