



Las mejores pancakes o tortitas de desayuno

Fiestas y ocasiones especiales, San Valentín, Día de la madre

Ingredientes

- 340 gramos (2 2/3 tazas) de harina todo uso tamizada
- 6 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 4 huevos batidos
- 2 tazas de leche
- 4 cucharadas de aceite vegetal o mantequilla sin sal derretida

Preparación

- En un bowl grande mezclar los ingredientes secos con una cuchara de madera (harina, polvo de hornear, azúcar y sal)
- En un bowl mas pequeño batir a mano los huevos, la leche y el aceite hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Añadir la mezcla de huevos a los ingredientes secos y mezclar con una cuchara de madera justo hasta que todo se haya unido. Tratar de no batir demasiado ya que esto podría afectar la textura del resultado final.
- Si se van a agregar gotas de chocolate, frutos, mermelada o cualquier otro ingrediente a la preparación, únelos en este momento. También se puede separar la mezcla base en platos o bowls mas pequeños y hacer distintos sabores.
- Con un cucharón para servir sopa vertir la preparación sobre un sartén de teflón engrasado con un poco de mantequilla y cocinar hasta que se doren por ambos lados. Repetir el proceso con el resto de la mezcla. Se pueden usar dos sartenes para agilizar el proceso.
- Servir y disfrutar con el topping de preferencia.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/43>