



## Las mejores panquecas (pancakes, panqueques, tortitas, hotcakes) del mundo, MEJORADAS!

San Valentín, Día de la madre, Día del padre

### Ingredientes

- 166 gramos (1 1/3 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 15 gramos (3 cucharaditas) de polvo de hornear
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar
- 3 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 1.5 gramos (1/2 cucharadita) de canela molida
- 2 huevos batidos
- 245 gramos (1 taza) de leche (líquida) unida a 1 cucharada de vinagre blanco (dejar reposar esta mezcla 5 minutos antes de usar en la receta)
- 28 gramos (2 cucharadas) de aceite vegetal

### Preparación

- En un bowl grande mezclar los ingredientes secos con una cuchara de madera (harina, polvo de hornear, azúcar, sal y canela)
- 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 un batidor de mano de varillas 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, unirlos en este momento. También se puede separar la mezcla base en platos o bowls mas pequeños y hacer distintos sabores.
- Verter una parte de 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.