



Panquecas / pancakes / tortitas de Navidad!!

Navidad, Desayunos y Brunch, Recetas sin horno

Ingredientes

- 170 gramos (1 1/3 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 12 gramos 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar
- 2.5 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 2 huevos
- 245 gramos (1 taza) de leche
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de colorante líquido de alimentos color verde

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. Agregar el colorante y batir de forma delicada hasta que el color se haya dispersado por toda la masa. Tratar de no batir demasiado ya que esto podría afectar la textura del resultado final.
- 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. Usar fuego lento para que se cocinen sin dorarse mucho y así mantener el color verde. Ir colocando poco a poco menos mezcla en el sartén, de modo que las tortitas se vayan haciendo más pequeñas en tamaño para lograr el efecto de árbol. Se pueden usar dos sartenes para agilizar el proceso.
- Servir y disfrutar con el topping de preferencia.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/153>