

PANCAKES O PANQUECAS

INGREDIENTES

2 Huevo
1 Taza harina de trigo
3/4-1 taza de leche
3 Cdtas de levadura en polvo
1 pizca de sal
1 chorrito de vainilla (opcional)
Aceite de girasol
Miel, mermelada, sirope de chocolate, fresas o el sabor que más les guste

PREPARACIÓN

Mezclamos la harina tamizada con la sal y la levadura. Y reservamos.
Batimos en un cuenco grande los huevos y agregamos la leche el chorrito de vainilla y mezclamos, luego le agregamos la mezcla de la harina, levadura y sal. Batimos la mezcla hasta quedar un liquido cremoso.
Vertemos un cucharón de la masa de los pancakes o tortitas en una sartén antiadherente caliente engrasada con un poco de aceite a fuego lento-medio para que no se quemen y cuando empiecen a formar unas burbujas en la parte superior, antes de darle la vuelta, levantamos un poquito con una espátula para ver si ya tiene un bonito color dorado por abajo, se les da la vuelta con una espátula para que se doren por los dos lados.
Repetimos la misma operación hasta terminar toda la masa de los pancakes, y los servimos enseguida.
Podemos acompañar con mermeladas, miel, siropes de fresa, chocolate o al gusto. O si lo prefiere con jamón y queso.