



PANCAKES DULCES

1. INGREDIENTES

- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina para todo uso.
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar.
- 2 cdtas. de levadura en polvo.
- 1 cdtas. de bicarbonato de sodio.
- $\frac{1}{2}$ cdtas. de sal.
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de leche.
- 4 cdas. de mantequilla derretida.
- 3 huevos grandes.
- 1 cdtas. de extracto de vainilla puro.
- Aceite en spray.
- Miel de maple, para servir.

¡Puedes pesar los ingredientes en tu **balanza digital Record (Modelo: REC- INBLD170)**!

2. PREPARACIÓN

En un **bowl cónico acero inoxidable N° 26**, mezcla la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el bicarbonato y la sal.

En un **bowl cónico acero inoxidable N° 14**, bate la leche, la mantequilla derretida, los huevos y la vainilla.

Haz una combinación de los 2 bowls y forma una mezcla. Luego recalienta una **sartén Inducción mármol antiadherente 22 cm** a fuego medio con un poco de aceite.

Añade $\frac{1}{2}$ taza de masa en el centro de la sartén y cocina hasta que se formen burbujas en los bordes dejando 5 minutos en cada lado.

¡Disfruta de estos pancakes con fruta, chocolate, helado o crema chantilly!

Fuente: easyrecetas.com

