



PANCAKES ESPONJOSOS

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Desayuno | Merienda | 60 aniversario

👤👤👤 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Para 6 raciones

INGREDIENTES

- 2 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 60g de azúcar
- 60g de leche
- 40g de harina
- ½ cucharadita de levadura química
- ¼ cucharadita de vinagre blanco
- 90g de Nutella®
- Fruta de temporada (grosellas rojas, frambuesas, kiwi, mango...)

PREPARACIÓN

Bate las yemas junto con 30g de azúcar, seguidamente añade la leche a la mezcla vertiéndola poco a poco.

A continuación, añádele la harina y la lavadura tamizadas. Mezcla todo bien.

Monta las claras con el vinagre a punto de nieve. Cuando se empiece a montar, añade poco a poco el resto del azúcar hasta que espese.

Añade con cuidado la mezcla con las claras a la mezcla de yemas, en tres tandas.

A continuación, derrite una nuez de mantequilla en una sartén antiadherente. Para cada pancake, calcula la masa equivalente que cabría en un cucharón y cocínala a fuego lento, cubriendo la sartén, durante unos tres minutos. Dale la vuelta y cocínala por el otro lado, cubriéndola también.

Decora los pancakes con Nutella® y fruta.

Truco: para darles una forma más redondeada puedes cocinar los pancakes en un molde para galletas.