

Fluffy pancakes, las famosas tortitas japonesas.

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Si los pancakes siguen húmedos cocinar un poco más por el lado menos tostado. Retirar de la plancha y servir acompañados de fruta fresca al gusto y sirope o miel.

Raciones para 10

300 gr Harina de trigo

200 ml Leche templada

45 gr Azúcar

300 ml Aceite de girasol

9 gr Levadura fresca

3 gr Levadura seca

1 Huevo

Arándanos

Sirope de agave, arce o miel

- 1 En un bol, batir un huevo a temperatura ambiente con el azúcar hasta disolverlo. Sin dejar de batir, incorporar poco a poco el aceite seguido de la leche templada.
- 2 Añadir la levadura y batir bien hasta disolverla. Dejar reposar 5 minutos hasta ver las burbujas aparecer en la superficie de la mezcla.
- 3 Incorporar la harina con una espátula hasta que desaparezcan todos los grumos. Cubrir el bol con film y dejar fermentar 1 hora para que la masa se llene de burbujas de aire. Pasado este tiempo, verter la masa a una manga pastelera con una boquilla redonda.
- 4 Untar la plancha teppanyaki a temperatura media con un poco de mantequilla. Formar los pancakes hasta conseguir varios cm de altura. Cortar la masa sobrante con unas tijeras.
- 5 Cocinar durante 4 minutos, dar la vuelta a los pancakes rápidamente para evitar que se deformen y cocinar otros 4 minutos más por el otro lado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/fluffy-pancakes-las-las-famosas-tortitas-japonesas/>

