Fluffy pancakes, las famosas tortitas japonesas.



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/