

## Raciones para 1

600 ml  
Leche  
2  
Huevos  
85 g  
Mantequilla  
25 g  
Azúcar  
2 cucharaditas  
Sal  
35 g  
Levadura en polvo  
360 g  
Harina  
  
Colorante alimentario

- 1 En un bol, mezcla todos los ingredientes secos, haz un hueco en el centro y añade los ingredientes líquidos, mezclando con una varilla hasta conseguir una masa espesa y sin grumos.
- 2 Divide la mezcla en 4 boles más pequeños. Añade cada uno de los colorantes en uno de los boles, menos en uno de los boles que dejaremos del color natural. Elige los colores que más te gusten y mezcla bien.
- 3 Guarda cada uno de los colores en un biberón de cocina. Enciende una plancha antiadherente o sartén a fuego mínimo y engrasa con un poco de mantequilla o aceite de oliva.
- 4 Dibuja tus formas favoritas junto con los niños con los distintos colores, cuando empiece a cuajar la mezcla, dale la vuelta y cocina unos minutos más. Puedes servirlos con chocolate, nata, miel o lo que más te guste.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/papancakes-tortitas-de-colores/>

