



## Consejo del chef

Nosotros hemos escogido semillas y pistachos como topping, pero da rienda suelta a tu imaginación y prueba con otras frutas como fresas o plátanos, o ¿qué tal virutas de coco ?

## Raciones para 1

177 ml  
Leche entera  
120 g  
Harina  
24 g  
Azúcar  
1 cucharadita  
Levadura en polvo  
1/2 cucharaditas  
Sal  
1  
Huevo  
28 g  
Mantequilla

- 1 Colocar la mantequilla en un bol y derretir en el microondas un par de minutos.
- 2 Añadir los demás ingredientes y mezclar bien con unas varillas hasta conseguir una masa homogénea.
- 3 Cocinar la masa en una sartén antiadherente a fuego alto hasta que dore y aparezcan burbujas. Con ayuda de una espátula, dar la vuelta y cocinar la durante un minuto más.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/los-pancakes-de-matilda/>

**COOKING**  
**LOVERS** 