



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 platános, 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/>

