Los Pancakes de Matilda

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/