



## Consejo del chef

Sirve estos pancakes art con chocolate, nata, miel o lo que más te guste. Recuerda invitar a los más pequeños a la cocina para que se diviertan cocinando y creando arte con estos deliciosos pancakes.

## Raciones para 8

600ml	Leche
2	Huevos
85gr	Mantequilla
25gr	Azúcar
2	Cucharaditas de sal
35gr	Levadura en polvo
360gr	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. Elegid los colores que más os gusten y mezclar bien.
- 3 Guardar cada uno de los colores en un biberón de cocina.
- 4 Encender una plancha antiadherente a fuego mínimo y engrasar con un poco de mantequilla o aceite de oliva.
- 5 Dibujar tus formas favoritas junto con los niños con los distintos colores, cuando empiece a cuajar la mezcla, dar la vuelta, cocinar unos minutos más.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pancakes-art-para-el-dia-del-padre/>

