



OUR RECIPES

PANCAKES (MELANIE SOL BILONI)



INGREDIENTS:

- 150 g de harina (puede ser avena, espelta, trigo)
- 2 huevos medianos
- 25 g de panela
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de licor de crema
- 200 ml. de leche entera
- Unas gotas de extracto de vainilla
- 12 g de levadura en polvo
- Una pizca generosa de sal fina (6 gramos)
- Un chorrito de licor de miel

PREPARATION:

1. En un bol mezclar los ingredientes secos, la harina, levadura, azúcar y sal. Reservar.
2. Combinar en otro bol los huevos batidos, el aceite y la esencia de vainilla. Incorporamos los ingredientes secos y, con una varilla incorporamos a los líquidos.
3. Vertemos la leche y batir para integrar.
4. Al final agregar el licor de crema de orujo Panizo.
5. Calentar una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva virgen extra.
6. Cuando esté caliente añadir un cucharón de la mezcla de las tortitas, comenzando a verterlo por el centro y dejando que sea la propia masa la que se redistribuya en la sartén.
7. .
 4. Si la masa no se cuaja al añadirla a la sartén estará
 5. Cuando vemos que aparecen burbujas en la parte superior del pancake es el momento de darle la vuelta con una espátula.
 6. Cocinar el pancake por el otro lado durante 30 o 40 segundos y retirar.
 7. Echar otro chorrito de licor de miel Panizo por encima y combinar con frutas a gusto como por ejemplo frutos rojos.