



NUESTRAS RECETAS

PANCAKES (MELANIE SOL BILONI)



INGREDIENTES:

- 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 con Orujo Panizo
- 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 Panizo

PREPARACIÓN:

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 batimos 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. Cuando vemos que aparecen burbujas en la parte superior del pancake es el momento de darle la vuelta con una espátula.
8. Cocinar el pancake por el otro lado durante 30 o 40 segundos y retirar.
9. Echar otro chorrito de Licor de Miel Panizo por encima y combinar con frutas a gusto como por ejemplo frutos rojos.