

PANCAKE DE AVENA

Ingredientes:

- 1 taza de avena en hojuelas.
- 1 taza de leche.
- 1 huevo
- Dos cucharadas de mantequilla o margarina.
- 1 cucharadita de canela.
- Una pizca de sal (la punta de una cuchara pequeña).
- Una cucharadita de azúcar.

Preparación:

- En un recipiente hondo, batir la avena, leche, mantequilla, y el huevo, hasta que todos los ingredientes estén bien unificados. Incorporar la sal, canela y azúcar, hasta lograr una mezcla homogénea.
- Precalentar una sartén a fuego medio, esparcir un poco de margarina o aceite, y verter un cucharón sopero de la mezcla, cubriendo todo el fondo de la sartén.
- Para que la mezcla seque de manera uniforme, gírela con cuidado de que no se rompa, y deje al fuego aproximadamente 3 minutos por cada lado.
- Repetir el procedimiento hasta terminar con toda la mezcla.
- Evitar que los pancakes queden muy gruesos.



PANCAKE

DE AVENA