

PANQUEQUES DE QUESO COTTAGE Y AVENA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen aprox. 14 panqueques pequeños



Ingredientes

- 2 huevos medianos
- ½ taza de avena
- ½ taza de queso cottage
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de aceite (usar un aceite neutro como el de girasol, canola)
- 1 pizca de sal

Instrucciones

1. Agrega todos los ingredientes en una licuadora y licúa hasta que la mezcla quede homogénea. Después transferir la mezcla a un recipiente mediano, para que sea más fácil al momento de hacerlos.
2. En una sartén o plancha antiadherente grande, agregar un poco de aceite, luego calentar a fuego medio a medio-alto. Trabajando en partes, colocar unas 2 cucharadas de masa por cada panqueque. Con cuidado y ligeramente, usa el dorso de la cuchara para guiar la masa de modo que se extienda en círculos de 3 pulgadas . Asegúrate de dejar espacio entre los panqueques para que puedas voltearlos fácilmente.
3. Cocinar por un lado, hasta que la parte superior comience a verse firme con algunas burbujas, y la parte inferior esté dorada, aproximadamente 2-3 minutos. Voltea los panqueques y cocina hasta que estén dorados en el fondo, aproximadamente 2 minutos más. Transfiere a los platos, acompáñalos con los toppings que más te gustan y listos para disfrutar.

Nota:

*La masa se puede poner un poco espesa, esto es por que la avena absorbe el líquido, pero no te preocupes que es normal, pero si la quieres hacer mas liquida, puedes agregarle 1 cucharada de leche de tu elección y listo