

MINI-GERMAN PANCAKES

Tiempo de preparación 5 minutos

Tiempo de cocción 20 minutos

Salen 18 mini german pancakes



Ingredientes

- 1 taza de leche (entera o semidescremada)
- 6 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de harina de trigo para todo uso
- 6 cucharadas de mantequilla amarilla

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 425 F (210 C). Cortá las 6 cucharadas de mantequilla en 18 cuadritos pequeños, que te queden más o menos del mismo tamaño.
2. Colocá cada trocito de mantequilla en cada dentro de cada espacio para muffin, de los moldes para muffins.
3. En una licuadora, agregar la leche, huevos, vainilla, sal y la harina y licuar hasta que quede bien integrado todo, bastante líquido y burbujeante arriba. Dejar de lado.
4. Meter los moldes de muffins que ya tienen la mantequilla, en el horno precalentado, que derrita la mantequilla hasta que chisporrotee, esto no lleva mucho tiempo, así que mantente atento, *debe estar chisporroteando*, no solo derretido.
5. Una vez que la mantequilla esté chisporroteando, retirá los moldes del horno y llena con la masa rápidamente hasta la mitad los moldes para muffins.
6. Hornearlos durante 13-15 minutos. Los bordes deben estar dorados y los panqueques hinchados.
7. Servir inmediatamente con azúcar blanca pulverizada y acompañalos con miel y frutas frescas y crema dulce batida.