

CHRISTMAS MORNING PANCAKES EN UN FRASCO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 12 medianos

Ingredientes

Para hacer el frasco:

- 2 cucharadas de harina de trigo para todo uso
- ¼ taza de azúcar granulada
- 4 cucharadas de polvo de hornear
- una pizca de sal
- ¼ taza de chispas de chocolate

Para hacer los panqueques:

- 1 ¾ taza de leche de tu preferencia*
- 1 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- Mantequilla amarilla para hacer los panqueques

Instrucciones:

Para hacer el frasco:

1. En un recipiente mediano, agrega todos los ingredientes secos, menos las chispas de chocolate, mézclalo bien.
2. En un frasco mediano agrega la mezcla de harina y en una bolsita pequeña agrega las chispas de chocolate, colocarlas sobre la harina, cerrar el frasco, imprimir la Etiqueta con las Instrucciones (Español o Inglés), atarla con una cinta y listo.

Para hacer los panqueques:

1. En un recipiente grande agrega la mezcla del frasco, menos las chispas de chocolate, revuelve bien.
2. Agrega la leche, el huevo y la vainilla, mézclarlo todo bien, hasta que no queden grumos.
3. Agrega las chispas de chocolate y mezcla nuevamente.



una pizza de Luna - Christmas Morning Pancakes en un Frasco

4. Calienta una sartén a temperatura media, agrega un pedacito de mantequilla (aprox. $\frac{1}{2}$ cucharadita), girar la sartén para que se derrita.
5. Añade $\frac{1}{4}$ taza de la mezcla en el centro de la sartén, girarla para distribuir la mezcla; cuando salgan burbujas darle vuelta y cocinar el otro lado hasta que esté dorado.
6. Agregar más mantequilla en la sartén después de dos o 3 panqueques, hacer el resto de la masa. Servir calientes con el topping de tu preferencia.

Notas:

*Puedes utilizar la leche que prefieras: entera, descremada, almendras, avena. etc.