



PANQUEQUES SIN HARINAS

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, agregar los huevos, la leche en polvo, la vainilla y endulzante si vas a usar, mezclar todo bien.
2. Calentar una sartén antiadherente de 8 a 6 pulgadas a fuego medio bajo, engrasar bien con el aceite de tu preferencia.
3. Verter aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza de la masa en la sartén y girar para cubrir el fondo de la sartén, dejar cocinar alrededor de 1 minuto hasta que los bordes se comiencen a despegar de la sartén, dar la vuelta y cocinar por 30 segundos más. Hacer lo mismo con el resto de la mezcla. No poner la temperatura muy fuerte, porque es fácil que se quemen.
4. Cuando estén listas rellenarlas con lo que quieras, yo las rellene con una crema de avellanas, y quedaron deliciosas.



Ingredientes:

- 3 huevos
- 6 cucharadas de leche en polvo
- 2 cucharaditas de vainilla
- Opcional, endulzante de tu preferencia

Notas:

*Yo no le agregue azúcar y no hizo falta, ya que por lo general uno se las come con jaleas, chocolate, miel, etc. son suficientemente dulces; pero puedes echarle un poco de miel si te las piensas comer así sin nada.

*Estos panqueques recalientan super bien, guardarlos envueltos en un pedazo de papel toalla y luego dentro de una bolsa o contenedor, cuando los quieras volver a comer, solo los calientas un poco y listos para comer nuevamente.