

PANQUEQUES DE QUESO RICOTTA

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano agregar el queso ricotta, el huevo y la vainilla, mezclar hasta que esté bien combinado.
2. Incorporar el azúcar, la harina de trigo y el polvo para hornear, mezclar con una espátula ligeramente, hasta formar una masa suave.
3. Calentar una sartén a temperatura medio-bajo, untarla un poco de mantequilla o aceite, tomar 1 cucharada de la masa y agregar a la sartén, tomando otra cuchara, aplanarla y darle forma circular, dejándolas de un grosor de 1 cm.
4. Cocinar por 3 a 4 minutos o hasta que estén doradas, voltearlas y dejarlas cocinar unos 3 minutos más. Repetir lo mismo con el resto de la mezcla. Servir con lo que gustes y ser feliz.



Ingredientes:

- 500 gr. de queso ricotta
- 1 huevo
- 1/2 taza de azúcar (endulzante de preferencia)
- 3/4 taza de harina de trigo para todo uso
- 1/4 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de vainilla
- Mantequilla o aceite de tu preferencia

Notas:

*Los puedes preparar con anticipación y guardarlos en el refrigerador, calentarlos en el horno antes de servir y listo.