



PANQUEQUES DE AVENA Y CALABAZA

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, agregar todos los ingredientes, a excepción del aceite, batir bien hasta tener una masa homogénea. También puedes agregar todo al recipiente de la licuadora y luego licuar por unos segundos.

2. Calentar a fuego medio -bajo una sartén mediana, antiadherente- y agregar el aceite de tu preferencia o mantequilla amarilla.

3. Una vez caliente, agregar aproximadamente $\frac{1}{3}$ de taza de la masa a la sartén, la masa puede estar espesa, así que usar una cuchara para extenderla un poco. La masa empezará a espesar a medida que la dejes reposar. Cocinar de 2 a 4 minutos hasta que los panqueques se inflen ligeramente y veas algunas burbujas en los bordes.

4. Voltar y cocinar hasta que estén dorados por debajo. Si notas que los panqueques se doran demasiado rápido, baja el fuego. Limpiar la sartén y repetir el proceso con más aceite y la masa restante. Luego servir y disfrutar con tu topping favorito.



5
MINUTOS



15
MINUTOS



SALEN DE 6 A 8
PANQUEQUES

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ taza de puré de calabaza
- 2 huevos grandes
- $\frac{2}{3}$ taza de leche de tu preferencia
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de jarabe de arce puro
- $1\frac{1}{2}$ tazas de harina de avena (avena licuada)
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de canela molida
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de nuez moscada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de jengibre molido
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- Aceite de tu preferencia o mantequilla