



## PANQUEQUES AL HORNO

### Instrucciones:

1. Calentar el horno a 220 C (425 F).  
Engrasar bien un molde rectangular 33 x 46 cm (13 x 18 pulgadas), con mantequilla o aceite o forrar con papel pergamino, dejar aparte.
2. En un recipiente grande, combinar los ingredientes secos: harina, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato de sodio y sal.
3. Añadir el suero de leche, los huevos, la mantequilla derretida y la vainilla, mezclar solo hasta que los ingredientes secos y húmedos se incorporen. No batir demasiado la masa. Agregar la leche, si es necesario, poco a poco hasta que la masa esté espesa, pero aún líquida.
4. Verter la masa en el molde, añadir los toppings que desees, hornear durante 14-15 minutos, hasta que veas que está doradito, esperar unos 5 minutos antes de cortar, luego cortar en cuadros y servir tibios con miel, jarabe de arce o con lo que gustes.



05  
MINUTOS



15  
MINUTOS



12  
PANQUEQUES

### Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo todo uso
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 1½ cucharaditas de polvo para hornear
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 2 tazas de suero de leche, ver nota
- 2 huevos grandes, batidos
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 2-4 cucharadas de leche, para diluir la masa, si es necesario

### Toppings opcionales:

- Chispas de chocolate, arándanos, bananos en rodajas, frutos secos picados, confeti de colores, etc.

### Notas:

\*El suero de leche también es conocido como buttermilk, suero lácteo, whey, etc. Si no tienes lo puedes hacer en casa, solo agregas 1 cucharada de jugo de limón o vinagre blanco a 1 taza de leche, mezclar y lo dejar reposar de 10 a 15 minutos, se va a ver un poco cortada, así debe de ser. Eso le da acidez y ayuda a que las recetas queden más esponjosas.