

---

Feb 09, 2019 | Escrito por Mayerling Jimenez | 0

(Foto. Archivo)

Cambia tu rutina de desayuno con estas deliciosas panquecas hechas en casa. Sin embargo, los ingredientes presentados pueden ser modificados por otros mas divertidos para los mas pequeños de la casa.

### **Ingredientes:**

-½ taza de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N

-¼ taza de fécula de maíz

-½ cucharada de bicarbonato  
-1 cucharada de polvo para hornear

-½ cucharadita de sal

-2 huevos enteros  
-1 ¼ taza de buttermilk (lo pueden hacer mezclando una taza de yogurt y ¼ de taza de leche )

-3 cucharadas de azúcar

-1 cucharadita de canela (opcional)

-1 cucharadita de vainilla

-3 cucharada de mantequilla sin sal derretida

### **Procedimiento:**

1. En un envase, mezclamos la Harina P.A.N, la fécula de maíz, el bicarbonato y el polvo de hornear, tamizamos.
2. En un envase batimos los huevos vigorosamente. Añadimos el buttermilk poco a poco, el azúcar, la sal, la canela y la vainilla y mezclamos. Agregamos las harinas poco a poco y removemos.
3. Agregamos la mantequilla. Batimos hasta incorporar todos los ingredientes.
4. Engrasamos y calentamos una plancha o sartén a fuego bajo, agregamos la mezcla.
5. A las panquecas se le formaran pequeños hoyos, en ese momento volteamos las panquecas cuidadosamente y cocinamos el otro lado hasta que esté dorada. ¡Servimos calientes y listo!

### **Categoría:**

- [Recetas](#) [1]

### **Addthis:**

**Antetitulo:** Deliciosa receta

**Del día:** No

**Créditos:** N24

**Titulares:** No

**Destacada:** No

**Source URL:** <http://radiomundial.com.ve/article/disfruta-de-unas-ricas-panquecas-preparadas-en-casa>

**Links:**

[1] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>