



## PANCAKES

**Personas**  
4

**Tiempo de preparación**  
5-10 minutos

**Tiempo de elaboración**  
1- 2 minutos por  
pancake

### ELABORACIÓN

Echa harina en un bol grande para mezclar, junto con la levadura, la sal y el azúcar.

Separa las claras de las yemas y mezcla las yemas con la leche y la vainilla, antes de mezclar los ingredientes secos para producir la masa.

Bate las claras hasta que formen picos suaves antes de juntarlos con la masa.

Calienta una sartén pequeña a temperatura media y añade aceite, echa un poco de la mezcla a la sartén. Cuando comiencen a salir burbujas de la mezcla, dale la vuelta y cocina el otro lado. Repite el proceso hasta que utilices toda la mezcla.

### INGREDIENTES

170 g de harina común

3 cucharaditas de polvo de hornear

½ cucharadita de sal

30 gramos de azúcar glas

2 huevos grandes de corral

250 ml de leche

Media cucharadita de extracto de vainilla

1-2 cucharaditas de aceite (para freír)