



RECETAS BMW.

PANQUEQUES CON MANJAR:

Ingredientes:

- 2 Huevos
- 1 Taza de harina (140 gramos)
- 1 taza de leche (240 ml)
- 1 cucharadita de aceite
- 1 pizca de sal
- Manjar
- Azúcar flor para decorar

Preparación:

1. Mezcla la leche con los huevos en una licuadora o batidora eléctrica.
2. Vierte la mezcla en un bowl y añade la harina previamente tamizada. Revuelve poco a poco hasta integrar por completo y luego agrega una pizca de sal y la cucharadita de aceite. Sigue mezclando.
3. Una vez lista la mezcla, puedes pasar a cocinar los panqueques. Para ello pon un poco de aceite a calentar en un sartén. Cuando este caliente, baja la temperatura al mínimo y vierte un poco de la mezcla, repartiéndola por todo el sartén. Cuando veas pequeñas burbujas en el panqueque deberás darle vuelta.
4. Cuando estén listos tus panqueques deja que se enfríen y rellénalos con manjar. Puedes espolvorear un poco de azúcar flor o acompañarlos con una bolita de helado de vainilla. ¡Y a disfrutar!