

Hotcakes de Crema de Cacahuate

Para 6 porciones.

INGREDIENTES:

Ingredientes secos:

- 1½ taza de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear (no bicarbonato)
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal

Ingredientes líquidos:

- 1¼ taza de leche
- 1 plátano muy maduro, molido.
- 1/3 de taza de crema de cacahuate
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de canola
- 1 cucharadita de extracto de vainilla



INSTRUCCIONES:

1. Precaliente un comal o sartén a fuego medio.
2. Mezcle los ingredientes secos (harina, levadura, azúcar y sal) en un tazón.
3. En un recipiente aparte, mezcle los ingredientes líquidos (leche, puré de plátano, mantequilla de maní, huevo, aceite de canola y vainilla). Vierta esto en la preparación de harina y revuelva hasta que esté bien mezclado.
4. Ponga aproximadamente 1/4 taza de la preparación sobre el comal precalentado. Cocine hasta que se formen pequeñas burbujas en la parte superior (2-5 minutos). Voltee y continúe cocinando hasta que los fondos se doren (otros 2-3 minutos).
5. Repita hasta que toda la mezcla se acabe. Mantenga calientes los panqueques terminados.

