PANQUEQUES AMERICANOS CON YOGUR Y GROSELLAS AZULADAS

INGREDIENTES

- 100 gramos de harina fermentante
- 50 gramos de avena
- 150 ml (suero) de leche
- 2 huevos, batido
- 25 gramos de mantequilla
- 4 cucharadas de mermelada de grosellas azuladas
- 4 cucharadas de yogur griego
- 200 gramos de grosellas azuladas, fresco o congelado
-

EXPLICACIÓN

Mezcla la harina fermentante con la avena y un poco la sal y ya revolver añade el (suero de) leche y 50 ml del agua frió. Bate los huevos y bate todos hasta un masa suave.

Caliente un poco de mantequilla en una sartén y saca 3 pilas pequeñas de masa en el. Cuece las panqueques hasta burbujas aparece encima las. Da las panqueques y cuece dorado el otro lado. Mantiene caliente las en un plato debajo hoja de aluminio. Cuece 3 veces 3 panqueques igualmente.

Revuelve la mermelada con 1-2 cucharadas de agua hasta una salsa fino. Pone a cada plato una pila de 3 panqueques. Saca una cucharada de yogur en los y sirve la mermelada en las y divide las grosellas azuladas en las.

DESAYUNO
4 PERSONAS
20 MINUTOS

MIRA MÁS EN:
LA COMIDA Deliciosa