



Panqueques De Ricota Y Limón

<u>Ingredientes:</u>	<u>Utensilios:</u>
<p>¾ taza de harina para todo uso 1 ½ cucharadita de levadura en polvo ¾ cucharadita de sal ¼ taza de azúcar granulada 1 limón amarillo 1 ½ cucharadita de extracto de vainilla 3 huevos grandes ¾ taza de ricota de leche entera ½ taza de leche entera 2 cucharadas de mantequilla derretida Aceite en aerosol</p>	<p>1 tazón pequeño 1 tazón grande 1 juego de cucharas medidoras 1 juego de tazas medidoras 1 jarra medidora 1 batidor de globo 1 regla 1 rallador 1 plato 1 espátula de goma 1 espátula para panqueques 1 cucharada de 1 onza 1 plancha electrica</p>

PREPARACIÓN:

1. En un tazón pequeño, mezcle con el batidor de globo la harina, el polvo para hornear y la sal. Enciende la plancha eléctrica para que se empiece a calentar.
2. Ralla la cáscara de limón en los pequeños agujeros del rallador. Combine la ralladura de limón y el azúcar en un tazón grande. Con los dedos, frote suavemente la ralladura en el azúcar. Agregue extracto de vainilla y bata para humedecer uniformemente.
3. Agregue los huevos al tazón grande. Batir hasta que esté espumoso por encima. Luego agregue la ricota, la leche y la mantequilla al tazón grande. Batir hasta que esté bien mezclado.
4. Agregue la mezcla de harina (tazón pequeño) a la mezcla de leche y huevo (tazón grande). Revuelva suavemente hasta que no quede harina.
5. Rocíe aceite en aerosol a la plancha eléctrica. Use una cucharada de 1 onza para dividir los panqueques en la plancha. Cocine a fuego medio durante unos minutos por cada lado. Limpie el espacio de trabajo.