



Panqueques De Ricota Y Limón

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

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.