



Pancake inflado

Para toda la familia

Baja en azúcar añadida, vegetariana

Ingredientes

Porciones: 4

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos

- 1 cucharada de **mantequilla**
- 1/8 cucharadita de **sal**
- 3 **huevos**, batidos, a temperatura ambiente
- 1/3 taza de **harina**
- 1/2 taza de **leche baja en grasa**

Opcional: Cubra el panqueque con yogur y fruta de su elección.

Instrucciones

1. Precaliente el horno a 400 °F.
2. Ponga la mantequilla en un plato para pasteles de 9 pulgadas; caliéntelo en el horno hasta que la mantequilla esté derretida, 2-3 minutos.
3. Mientras tanto, en un tazón pequeño, bata los huevos, la leche y la sal hasta que se mezclen; bata la harina gradualmente.
4. Saque el plato para pasteles del horno; inclínelo con cuidado para cubrir el fondo y los lados con mantequilla. Vierta in+mediatamente la mezcla de huevo.
5. Hornee hasta que el pancake esté inflado y dorado, 18-22 minutos. Sáquelo del horno y sívalo inmediatamente.

Receta adaptada de [Tasteofhome.com](https://www.tasteofhome.com)