

## TORRE DE PANQUEQUES PARA CUMPLEAÑOS

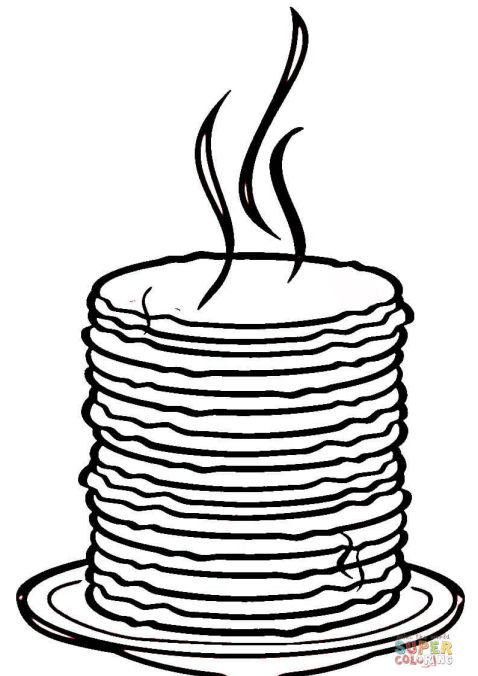
ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

### INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 1 taza de harina para todo uso
- $\frac{3}{4}$  taza de leche
- 2 cucharaditas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- pizca de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- $\frac{1}{3}$  taza de anicillos multicolor
- 4 oz. de queso crema
- $\frac{1}{4}$  taza de leche
- 2 cucharadas de azúcar glass.

### UTENSILIOS:

- Cucharas y tazas medidoras
- Dos tazones medianos
- Un tazón pequeño
- Fuede
- Espátula para voltear los panqueques
- Sartén
- Candela



## INSTRUCCIONES:

1. En un tazón mezclar harina, polvo de hornear, sal y azúcar.
2. En un tazón separado mezclar leche, huevo, mantequilla derretida y vainilla.
3. Hacer una pequeña fuente en el centro de los ingredientes secos y agregar la mezcla líquida. Mezclar con la ayuda de un batidor de mano hasta que estén combinados. Tengan cuidado de no sobre mezclar la masa. Pueden dejar un par de grumos.
4. Dejar que la mezcla reposar 5 minutos antes de cocinar. Agregar los anicillos, revolviendo suavemente.
5. Mientras se deja reposar la masa, calentar un sartén a fuego medio-alto, y agregarle aceite o mantequilla (pueden hacerlo con una servilleta de papel). Cuando el sartén esté caliente, bajar la temperatura un poco debajo de media y agregar aproximadamente  $\frac{1}{4}$  taza de mezcla por panqueque al sartén.
6. Cocinar los panqueques por un lado, de 2-3 minutos o hasta que estén doraditos de las orillas.
7. Voltear los panqueques usando una espátula, y cocinar de 1 a 2 minutos hasta que esté doradito.
8. Para hacer la salsa de queso crema, mezclar el queso, leche y azúcar hasta que quede bien incorporado.
9. Armar una torre con los panqueques, y verter la salsa sobre ellos. Rociar con anicillos y decorar con crema batida. ¡No olviden la candelita!

Caricatura:

[supercoloring.com](https://supercoloring.com)

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR [LASFOODIES.COM](https://lasfoodies.com)