



## PANQUEQUES

1 ½ Taza de harina (midela después de cernir la harina)  
2 cucharadas de azúcar  
2 ½ cucharaditas de royal  
3/4 cucharadita de sal  
2 cucharadas de mantequilla derretida  
1 huevo batido  
1 yema  
1 taza mas 2 cucharadas de leche

(La taza debe medir 8oz)

Cernir (de nuevo) la harina, azúcar, royal y sal. Combinar la mantequilla con el huevo y la yema. Batir bien.

Calienta el comal (o la sartén que tenga teflón) para los panqueques.

Combina la mezcla de mantequilla con la de harina y revuelve sin batir. Si vez un poco de grumo no te preocupes.

En mantequilla el comal y con un cucharón chiquito hecha el batido para formar los panqueques. Sabrás cuando dar vuela cuando empiecen hacer globitos arriba o las orillas se ponen un poquito cafés. Siempre pueden levantar un poco para ver el color antes de dar vuela. Mantén los panqueques calentitos envueltos en papel foil. Los puedes servir con mermeladas o "Maple suprup."

Sirve 4 personas

Te demoras como 10 minutos en preparar