



Ingredientes

Qué se necesita:

Para los pancakes:

225 g/8 oz de harina

1 cucharada de levadura

Una pizca de sal

1 cucharadita de azúcar

2 huevos batidos 2 cucharadas de mantequilla fundida, un poco más para freír y servir

300 ml/10 1/4fl oz de leche entera

Para el acompañamiento:

12 lonchas de bacon ahumado y tostado, crujiente

200 ml/7fl oz de jarabe de arce

Preparación

1. Para los pancakes, tamizar la harina y la levadura en un bol grande y añadir la sal y el azúcar.
2. Hacer un agujero en el centro, y gradualmente incorporar los huevos, la mantequilla fundida y la leche hasta lograr una masa suave. Pasar a un recipiente graduado para verter en la sartén.
3. Calentar una sartén pequeña y añadir un dado de mantequilla. Verter pequeñas cantidades de la masa en la sartén y freír alrededor de un minuto, o hasta que empiecen a aparecer burbujas en la superficie. Luego darles la vuelta y cocinar por el otro lado unos segundos. Pasar a un plato caliente, y repetir con el resto de la masa hasta agotarla.
4. Servir 2 o 3 piezas con el bacon crujiente a un lado y el jarabe de arce por

encima, y una pequeña nuez de mantequilla.

Receta para 10-12 pancakes

Tiempo de preparación: 20-25 minutos

Tiempo de cocción: 10-15 minutos