

RED VELVET

pancakes



Ingredientes para 8 unidades:

- 150 gr de harina
 - 50 gr de mantequilla con sal
(también puedes utilizar mantequilla sin sal y añadir media cucharadita de sal)
 - 40 gr de azúcar
 - 200 ml de buttermilk*
 - colorante rojo
 - 2 huevos
 - 1/2 cucharadita de pasta de vainilla
 - 1 cucharadita de levadura
- * a 180 ml de leche entera añade 20 ml de zumo de limón y deja reposar 15 minutos

para decorar:

- 200 ml de nata
- 2 cucharadas de azúcar
- sirope de chocolate

Preparación:

Funde la mantequilla en el microondas y reserva.

En un bol bate los huevos junto con el azúcar. A continuación añade la mantequilla templada. Agregamos el buttermilk, la vainilla y colorante rojo al gusto.

Por último añadimos la harina y la levadura. Dejamos reposar 30 minutos la preparación.

En una sartén muy pequeña, de 15 cm de diámetro ponemos un garbano de mantequilla y repartimos con ayuda de un pincel.

Vamos vertiendo con la ayuda de un cazo la masa hasta cubrir por completo la mini sartén. Cuando comience a burbujear la masa le damos la vuelta y cocinamos 20 segundos por este lado. Retiramos a un plato y seguimos este proceso hasta terminar la masa.

Montamos la nata junto con el azúcar. Servimos el pancake con nata montada encima e hilos de sirope de chocolate.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

