

Mini panqueques alemanes



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-panqueques-alemanes>

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Mezcle los primeros seis ingredientes en una licuadora. Tenga cuidado de ver que disolver bien los grumos de harina. Mezclar la manteca un poco a la vez. Engrasar un molde para muffins y distribuir la masa uniformemente. Tratar de no poner mucha cantidad y dejar que se hundan en el centro. Hornear por 15 minutos o hasta que estén hinchados y dorados en la parte superior. Se sirve con sus ingredientes favoritos. La opción que brindamos es una salsa de arándanos, pero puede ser alguna mermelada de su gusto o dulce de leche. Termine de decorar espolvoreando un poco de azúcar impalpable por encima.



Ingredientes

- 1 taza/s Leche
- 6 unidad/es Huevos
- 1 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharadita/s Cáscara de naranja rallada
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 1 poco Salsa de arándanos
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Alemana , Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Visitas, Dulces