



INSTITUTO
SAVEZ

FICHA TÉCNICA

PANQUEQUES DE REMOLACHA

INGREDIENTES

- 67 grs fécula de mandioca
- 40 grs harina de arroz
- 27 grs harina de avena
- 15 grs azúcar
- 1/4 cta goma xántica
- 1/4 cta sal
- 280 grs leche (temp. ambiente)
- 2 huevos
- 15 grs manteca
- 50 grs remolacha rallada hervida

INSTRUCCIONES

- 1- En un bowl, entreverar todos los ingredientes secos.
- 2- Agregar de a uno los ingredientes líquidos en el centro de los secos, comenzando por la manteca y los huevos.
- 3- Mezcar bien, utilizando un batidor de alambre para que no queden grumos.
- 4- Una vez estén todos los ingredientes incorporados y bien mezclados, cocinar los panqueques en sartén antiadherente con una pequeña gota de aceite o manteca para que no se sequen. Comenzar volcando parte de la mezcla en el centro, e ir moviendo la sartén en círculos hasta cubrir todo el fondo.
- 5- Dar vuelta cuando se despeguen los bordes y se dore levemente abajo.

MATERIALES / UTENSILIOS

- bowl
- balanza
- batidor de alambre
- sartén grande
- espátula de silicona



NOTAS / OBSERVACIONES

- * Conservar tapados para que no se sequen.