

Receta de torre de panqueques de pan de maíz y plátano



Receta de panqueques de pan de maíz y banana

Deliciosos panqueques de pan de maíz y banana **ideales para compartir en familia**, en cualquier temporada y disfrutar de sus exquisitos sabores.

¿Cómo hacer panqueques de maíz?

Para esta receta utilizamos harina de maíz enriquecida y **saborizada con un puré de plátanos frescos** que le otorgarán un sabor inconfundible, servidos con miel y mantequilla

Información Nutricional

Categoría: [Panqueques](#)

Cocina: Americana

Calorías: 500

Preparación: 20 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de torre de panqueques de pan de maíz y plátano

Ingredientes

- 360 ml de leche
- 250 g de harina de maíz
- 65 g de azúcar granulada
- 3 bananas
- 2 cucharaditas de [polvo de hornear](#)
- 2 cucharaditas de canela
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de mantequilla
- Mantequilla para servir
- Miel para servir

Preparación

- **1.** En un bol grande de vidrio moler los plátanos con un tenedor, añadir el azúcar granulada, la azúcar morena, la vainilla y mezclar todo muy bien hasta obtener una mezcla uniforme. Añadir la leche y batir combinando muy bien todos los ingredientes.

- 2. Tamizar la harina de maíz, la sal, los polvos de hornear, la canela y batir hasta que todos los ingredientes estén completamente incorporados.
- 3. En una sartén mediana a fuego medio, derretir la mantequilla y agregar 40 gramos de masa cada vez, cocinar por 3 a 5 minutos o hasta que el panqueque esté ligeramente dorado, luego voltear, cocinar por 2 a 3 minutos más y luego retirar. Repetir este procedimiento con toda la masa.
- 4. Formar la torre de panqueques y servir con miel y mantequilla.

Sartén para panqueques

[amazon box=>B087QPGK6Z>>]

Recomendamos

- [Panqueques con salmón ahumado](#)
- [Receta de pan pita oriental](#)
- [Receta de pain de mie francés](#)
- [Torre de panqueques con frutilla](#)