

INVESTIGANDO PUNTOS

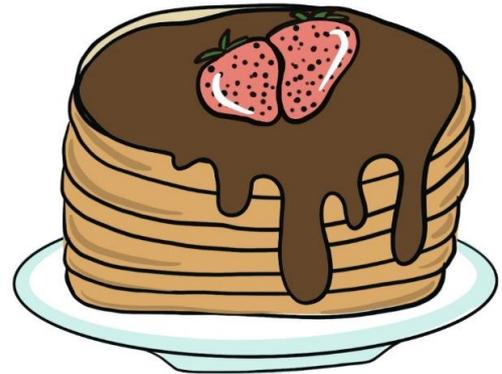


Fíjate bien en estas dos recetas. Parecen iguales pero no tienen los puntos en el mismo lugar. ¿Cuál crees que es la opción correcta? ¿Por qué?

PANCAKES

INGREDIENTES (para 16 unidades):

- Mantequilla 30 g
- 2 Huevos
- Leche entera 250 ml
- Extracto de vainilla 5 ml
- Harina de trigo 200 g
- Azúcar 40 g
- Levadura química 10 g



ELABORACIÓN:

Batimos los huevos junto a la leche y el extracto de vainilla, mezclando bien.

En un recipiente hondo añadimos a la harina la levadura y el azúcar. Mezclamos bien. A continuación, añadimos la mezcla de huevos, leche y extracto de vainilla. Removemos suavemente con unas varillas para que se mezcle bien todo.

Cuando hayamos terminado de mezclar, añadimos la mantequilla fundida y batimos hasta que la mezcla esté homogénea. Dejamos reposar la mezcla en la nevera durante una hora.

Colocamos una sartén sobre el fuego a temperatura media. Cuando esté caliente echamos pequeñas porciones de la masa dejando espacio entre ellas para que no se peguen entre sí, y cocemos un par de minutos.

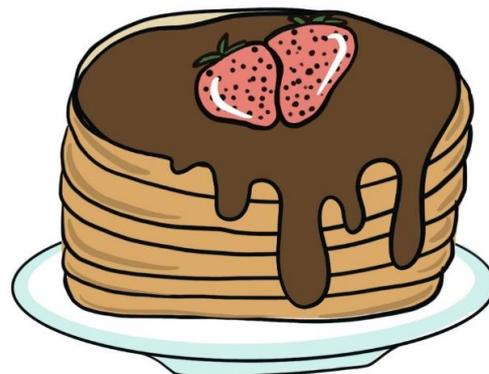
Cuando empiecen a salir pequeñas burbujas de las tortitas o "pancakes", damos la vuelta y cocemos por el otro lado durante un par de minutos más.

Repetimos la operación hasta terminar con la masa.

PANCAKES

INGREDIENTES (para 16 unidades):

- Mantequilla 30 g
- 2 Huevos
- Leche entera 250 ml
- Extracto de vainilla 5 ml
- Harina de trigo 200 g
- Azúcar 40 g
- Levadura química 10 g



ELABORACIÓN:

Batimos los huevos junto a la leche y el extracto de vainilla, mezclando bien.

En un recipiente hondo añadimos a la harina la levadura y el azúcar. Mezclamos bien. A continuación, añadimos la mezcla de huevos, leche y extracto de vainilla. Removemos suavemente con unas varillas para que se mezcle bien todo.

Cuando hayamos terminado de mezclar, añadimos la mantequilla fundida y batimos hasta que la mezcla esté homogénea. Dejamos reposar la mezcla en la nevera durante una hora.

Colocamos una sartén sobre el fuego a temperatura media. Cuando esté caliente, echamos pequeñas porciones de la masa dejando espacio entre ellas para que no se peguen entre sí, y cocemos un par de minutos.

Cuando empiecen a salir pequeñas burbujas de las tortitas o "pancakes", damos la vuelta y cocemos por el otro lado durante un par de minutos más.

Repetimos la operación hasta terminar con la masa.



UNIÓN EUROPEA
Fondos Europeo de Desarrollo Regional



Junta
de Andalucía

Consejería de Educación
y Deporte