HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pancake cinnamon rolls

4 raciones 281 kcal

Ingredientes

- **1** huevo
- **125 gr** de yogur
- **25 gr** de azúcar
- Pizca de sal
- Chorrito de esencia de vainilla
- **75 gr** de harina de trigo
- **10 gr** de levadura

ESPIRAL DE CANELA

- **40 gr** de mantequilla
- **80 gr** de azúcar moreno
- **1 cucharadita** de canela

POR RACIÓN

Proteínas	**5 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Añadir en un bol un yogur entero, un huevo, un chorrito de esencia de vainilla, una pizca de sal y el azúcar, y batir a tope con las varillas
2. Añadir el impulsor y la harina tamizada
3. Mezclar todo con movimientos envolventes hasta obtener unos pancakes esponjosos
4. Mientras la mezcla reposa, mezclar la mantequilla, el azúcar moreno y la canela hasta obtener una pasta marrón
5. Hacer los pancakes en una sartén antiadherente, colocando una pequeña cantidad en medio de la sartén
6. Cuando salgan burbujitas, hacer la espiral de canela
7. Dar la vuelta al pancake y cocinarlo unos minutos más por el otro lado
8. Cuando estén todos los pancakes listos, rociarlos con una mezcla de leche y azúcar glass

Hecho con CookNest