

Panqueques de Plátano y Mantequilla de Cacahuete

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Porciones: 4



Ingredientes necesarios

- 2 plátanos (bananas)
- 2 huevos
- 1/4 taza de mantequilla de cacahuete
- 1 taza de avena
- 1 taza de leche
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla

Cómo hacer

1. Tritura los plátanos en un tazón grande hasta que estén suaves. Mezcla los huevos y la mantequilla de cacahuete hasta que estén bien combinados, luego mezcla el resto de los ingredientes para hacer una masa de pancakes.
2. Calienta una cacerola a fuego medio, añade un poco de mantequilla y una cucharada de la masa. Extiende para formar una capa uniforme.
3. Cocina durante unos 2-3 minutos hasta que empiecen a salir burbujas de la parte superior de la masa. Voltea y cocina hasta que el otro lado esté dorado, aproximadamente 1-2 minutos.

Nota: Decora los pancakes con tus ingredientes favoritos, como rodajas de plátano, fruta y jarabe de arce.

