



Molinos  
Modernos



# RECETA DE PANQUEQUES



## MÉTODO INDUSTRIAL

INGREDIENTES	%	Oz
Premezcla para Hot Cake's	100	5.29
Leche líquida	140.83	7.95
Huevo	45.83	2.42
Aceite	12.50	0.66

- PROCEDIMIENTO:**
- 1 Pesar todos los ingredientes.
  - 2 Agregar el huevo, leche y aceite a un bowl y mezclar con fuerte (globo) hasta lograr una incorporación uniforme.
  - 3 Agregar la premezcla y batir hasta desaparecer la mayoría de grumos sin dejar residuos en las paredes y el fondo del tazón.
  - 4 Calentar la plancha a 350°F (176 66°C) y colocar el molde del tamaño requerido.
  - 5 Pesar las piezas con la ayuda de medidor de taza (1/3 de taza).
  - 6 Cocer por un lado 4 minutos y 3 minutos por el otro lado.

## PARA 8 PANQUEQUES MÉTODO CASERO

INGREDIENTES	CANTIDAD
HOT CAKE MIX	1 TAZA
AGUA O LECHE	3/4 TAZA
ACEITE VEGETAL O MARGARINA	1 CUCHARADA
HUEVO	1 HUEVO

- PROCEDIMIENTO:**
- 1 Caliente bien una sartén ligeramente engrasada.
  - 2 Mezcla rápida y vigorosamente todos los ingredientes con batidora o tenedor, hasta que no tenga grumos.
  - 3 Vierta cuidadosamente la mezcla sobre la sartén a manera de darles la forma deseada a los panqueques. Cuézalos aproximadamente minuto y medio de cada lado. Se recomienda voltearlos cuando ya se han formado bastantes burbujas y estén sin brillo.

**SERVICIO AL CLIENTE AL TELÉFONO: 2277-1616**  
servicioalclienteharinas@somoscmi.com