



Crepes- Pancakes

Description

Muy populares en el Reino Unido en “Shrove Tuesday” (también conocido como el Día de los crepes) es el día anterior al Miércoles de Ceniza, el primer día de la Cuaresma. Aunque en Colombia comemos crepes para cualquier ocasión, estos son perfectos para el desayuno.

Crepes- Pancakes (English version below)

Ingredientes

- 2 huevos, ligeramente batidos
- 2 tazas de leche
- 4 cucharadas de aceite vegetal o de canola
- 2 tazas de harina para todo uso
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. En una taza grande, mezclar los huevos, la leche y el aceite vegetal. Batir con un batidor de alambre hasta que esté espumoso.
2. En otro recipiente mezclar, la harina, el azúcar, el polvo para hornear, sal, y batir bien con un tenedor.
3. Agregar los ingredientes secos a la mezcla de huevo y batir con la batidora hasta que todos los ingredientes se integren homogéneamente.
4. Calentar una plancha o sartén grande anti-adherente a fuego medio-alto.
5. Verter la mezcla en pequeñas cantidades sobre el sartén. Darles la vuelta a las crepes con una espátula.
6. Cocine por un minuto más o menos, hasta que los bordes estén completamente hechos y las crepes estén doradas. Servir con frutas y miel.

Pancakes (English version)

Pancakes are very popular on Shrove Tuesday in the UK (also known as Pancake Day) is falls on the day preceding Ash Wednesday, the first day of Lent. Shrove Tuesday, a moveable feast, is determined by Easter.

Ingredients

- 2 eggs, lightly beaten
- 2 cups milk
- 4 tablespoons vegetable or canola oil
- 2 cups all-purpose flour
- 2 tablespoons sugar
- 1 tablespoon baking powder
- 1 teaspoon salt

Preparation

1. In large bowl, mix eggs, milk and vegetable oil. Beat with a wire whisk until frothy.
2. In another bowl mix the flour, sugar, baking powder and salt, and beat well with a fork.
3. Add dry ingredients to egg mixture and beat with mixer until all ingredients are blended evenly.
4. Heat a griddle or non-stick large skillet over medium-high heat.
5. Pour in small amounts onto the pan. Turn over the pancakes with a spatula.
6. Cook for a minute or so, until the edges are completely cooked and the pancakes are golden brown. Serve with fruits and maple syrup or honey.