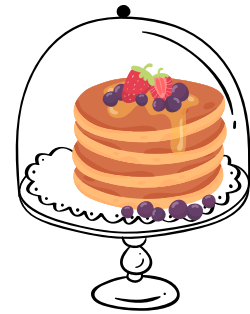


# Pancake de plátano y harina de almendra

## Ingredientes:

- 4 huevos grandes (separa las yemas de las claras)
- 2 plátanos medianos (maduros)
- 1 1/2 tazas de harina de almendras
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Canela (opcional)



## Preparación:

Mezclar en un bol grande las yemas de huevo, los plátanos, la harina de almendras y el polvo para hornear.

Batir en otro bol, las claras de huevo hasta que se forme una espuma.

Agregar la espuma a el resto de ingredientes y mezclar hasta que se combinen uniformemente.

Engrasar con aceite una sartén y colocado a fuego medio-bajo

Poner pequeñas cantidades de la mezcla en el sartén, cocinar las pancake hasta que ambos lados estén ligeramente dorados.

## Ideas

Puedes hacer las pancakes tamaño mini (bites) y sirven de merienda para los peques de la casa.

Las puedes acompañar con lo que quieras, frutas, mantequilla de cacahuete ó de nueces estas son nuestros preferidos.