



## Panqueques de pastel de zanahoria

*Rinde 16 panqueques de 3 pulgadas*

### Ingredientes:

- 1 taza de harina integral
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 de cucharadita de jengibre molido
- 1/2 taza de pasas
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 taza de leche (o suero de leche/ “buttermilk”)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de zanahorias ralladas (aproximadamente 3/4 de libra)
- Aceite para cocinar

### Instrucciones:

1. En un recipiente grande combine la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal, la canela, la nuez moscada, el jengibre y las pasas.
2. En un recipiente aparte, bata el huevo. Agregue el azúcar, la leche, la vainilla y las zanahorias. Revuelve para combinar.
3. Agregue la mezcla húmeda a los ingredientes secos y mezcle hasta que se incorporen. Tenga cuidado de no mezclar demasiado, ya que esto desarrollará el gluten en la harina y endurecerá los panqueques. Deje reposar la mezcla durante 5 minutos.
4. Mientras la mezcla reposa, precaliente una plancha a fuego medio alto. Agregue una pequeña cantidad de aceite para cubrir la plancha. Utilizando una cucharada como medida, añada la mezcla de panqueques sobre la superficie engrasada. Una vez que aparezcan burbujas o agujeros en la superficie del panqueque, voltee el panqueque para cocinar el otro lado. Repita este proceso hasta que no quede mezcla.
5. Sirva inmediatamente acompañado con una cucharada de puré de manzana con canela.
- 6.