

Panqueques de ricota (Sirniki)

Ingredientes

- 1 huevo
- 9 onzas de queso ricota bajo en grasa
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar de vainilla
- Una pizca de sal
- 3 onzas (2/3 de taza) de harina común
- 1 onza (1/4 de taza) de harina integral
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Preparación

- Bata el huevo.
- En un tazón mezcle la ricota, el azúcar, la sal y el huevo.
- Agregue 1 onza de harina integral y 1 onza de harina común, mezcle bien y deje reposar por 5 minutos.
- Divida la masa en 8 partes y forme panqueques.
- Cubra ambos lados de los panqueques con el resto de la harina.
- Caliente una sartén antiadherente a fuego medio, agregue el aceite y fría los panqueques hasta que estén dorados.
- Sirva con bayas frescas o congeladas o compota de frutas.



Foto de olgasflavourfactory.com

