

Panqueques de camote

Tiempo de preparación: 10 minutos | Rinde: 5 porciones

Ingredientes

- 6 tazas de camote rallado
- 1/3 taza de harina
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de aceite



Preparación

1. Coloque el camote rallado en un tazón apto para microondas y cocine en el microondas durante 3-4 minutos, hasta que esté suave. Deje enfriar por 1-2 minutos.
2. Agregue los huevos, la harina, la sal y la pimienta. Mezcle.
3. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego lento.
4. Coloque una cucharada grande de la masa en las manos limpias y forme un panqueque.
5. Coloque el panqueque en la sartén y cocine durante 5 a 7 minutos. Voltee y cocine durante 5 a 7 minutos más, hasta que esté dorado.

¡Disfrute con un huevo, yogur, cebolletas o cualquier otra cubierta sabrosa!

