

Panqueques con Frutos Rojos



★★★★★ 0/5 [0 votos](#) [Añadir a Favoritos](#)

Un desayuno nutritivo y sabroso que te ayudará a empezar el día con energía. Además de disfrutar de las bondades de la harina Grano entero integral.

PARA: 12 PORCIONES / PREPARACION: 30 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- 70 grs. Harina Grano Entero Selecta
- 2 Huevos
- 1 tza. Leche de almendras o leche entera
- 1 cda. Azúcar rubia o medio plátano
- 1 cda. Canela en polvo
- 1 cdita. Sal
- 1 cda. Aceite
- 200 grs. Frutos rojos congelados
- 2 cdas. Miel
- 1 cda. Jugo de limón
- 1 cda. Agua

[Cargar carrito](#)



Harina de Grano Entero



PREPARACIÓN

01.

En una sartén colocar los frutos rojos, miel, agua y jugo de limón, llevar a fuego suave hasta que reduzca a la mitad. Reservar.

02.

En un bowl colocar la Harina Grano Entero Selecta junto a los huevos, la leche de almendra, canela en polvo y la sal. Batir hasta integrar bien todos los ingredientes. Dejar reposar por unos 5 minutos.

03.

Calentar una sartén a fuego medio, pincelar con un poco de aceite y cuando este caliente verter dos cucharadas de la mezcla. Dejar que se cueza de un lado, una vez que salgan unas pequeñas burbujas, dar vuelta hasta que estén dorados por ambos lados.

04.

Servir acompañado de los frutos rojos y almendras.