

Mini Panqueque Alemán de Limón y Frutos del Bosque

Tiempo activo

40 minutos

Tiempo total

40 minutos

Porciones

4

Ingredientes

- 1 limón, para ralladura
- 1 taza de leche entera
- 4 Huevos de Granja Nellie's, grandes
- 3/4 de taza de mezcla para hornear multiusos
- 1/4 de taza de mantequilla sin sal
- 3/4 de taza de frutos del bosque frescos (como moras, arándanos azules o frambuesas)
- 1/2 taza de Crema de Limón Mackays
- Azúcar en polvo (opcional para servir)

Pasos

1. Retira la rejilla superior del horno; precalienta el horno a 425°F. Ralla el limón (1 cucharadita). Pon en la batidora: la leche, los huevos, la mezcla para hornear y la ralladura de limón; bate hasta que esté suave.
2. Coloca el sartén de hierro fundido de 10 pulgadas en el horno, en la rejilla central; caliéntalo 10 minutos. Añade la mantequilla; gira con cuidado para derretir la mantequilla y cubrir el sartén, y vierte la masa. Hornea de 15 a 18 minutos hasta que se hinche y se dore.
3. Cubre con bayas y rocía con la crema de limón. Espolvorea con azúcar en polvo, si lo deseas. Sirve caliente.

Información nutricional

Cantidad por porción de 1/4 de receta: Calorías 440, Grasas totales 23g, Grasas saturadas 12g, Grasas trans 1g, Col 255mg, Sodio 340mg, Carbohidratos 45g, Fibra 1g, Azúcares totales 29g (Incl. 23g Azúcares añadidos), Proteínas 10g, Vit D 10%, Calc 10%, Hierro 10%, Potas 4%.