

Cantidad: 9 pancakes

Gingerbread Pancakes

Ingredientes:

1 cup (130 gr.) de harina de trigo común
1 teaspoon de levadura química
½ teaspoon de bicarbonato sódico
¾ teaspoon de jengibre molido
¾ teaspoon de canela de Ceilán molida
⅛ teaspoon de clavo molido
⅛ teaspoon de Allspice (opcional)

¼ teaspoon de sal
2 tablespoons de aceite de girasol
2 tablespoons de melaza
1 huevo mediano
½ cup (120 ml.) de sour cream
⅓ cup (80 ml.) de leche

Preparación:

- En un bol mediano tamizar la harina, la levadura, el bicarbonato, las especias y la sal.
- En un bol pequeño mezclar con las varillas el aceite, la melaza, el huevo, el sour cream (crema ácida) y la leche.
- Calentar a fuego medio una sartén mediana de 20 cm. Ø (o una plancha). Estará suficientemente caliente cuando al salpicar unas gotas de agua en la sartén, éstas se evaporen al instante.
- Añadir la mezcla del bol pequeño (ingredientes líquidos) al bol mediano (ingredientes secos) y mezclar sólo hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado. No mezclar en exceso o los pancakes perderán esponjosidad (está bien si en la masa quedan algunos grumos). Si la masa queda demasiado espesa, añadir 1-2 tablespoons más de leche.
- Engrasar con un poco de aceite de girasol la sartén ya caliente y verter ¼ cup (60 ml.) de masa por pancake. Cuando en la superficie empiecen a aparecer burbujas (unos 2 minutos) girar el pancake y dejarlo cocinar hasta que esté hecho (1 minuto aprox.). Repetir este último paso con el resto de la masa.
- Para hacer los pancakes con forma de gingerbread men/women (o cualquier otra forma), engrasar un cortador metálico de galletas, ponerlo sobre la sartén/plancha y verter una cantidad de masa proporcional al tamaño del cortador (para un cortador de 7 cm. se necesita aproximadamente 1½ tablespoon de masa). Repartir bien la masa por todos los detalles del cortador y retirar el cortador cuando esté listo para darle la vuelta (si el pancake se quedara pegado al cortador despegarlo con cuidado con la ayuda de un cuchillo).
- Servir acompañados de mantequilla y sirope de arce, nata montada o simplemente espolvoreados con azúcar glas.