



Panquecas de Auyama

Ingredientes

- Huevos: 2 unidades
- tazas de leche: 1 $\frac{1}{4}$
- Margarina: 4 cucharadas
- Auyama cocida: 1 taza
- Azúcar: $\frac{1}{4}$ de taza
- Harina de trigo: 1 $\frac{1}{4}$ de taza
- Polvo de hornear: $\frac{1}{2}$ cucharadita
- Canela en polvo: $\frac{1}{2}$ cucharadita

Preparación

- Bata por 2 minutos, huevo, leche, mantequilla, puré, azúcar; y sal. Ciema el resto de los ingredientes y póngaselo, mezcle bien.
- En una sartén de teflón untada de mantequilla, ponga $\frac{1}{4}$ taza de la mezcla deje cocinar 2 minutos, voltee y cocine 2 minutos mas y sirva.

