



# 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.

