

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 huevos
- 200ml de leche
- 200grs de harina
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de levadura en polvo

Preparación:

Paso 1

Mezclar todo bien con la batidora para que no queden grumos. Dejar reposar en la nevera como mínimo media hora. En una sartén antiadherente o en una plancha eléctrica vamos poniendo una cucharada de masa y en el centro de esta otra cucharada, se irá extendiendo y así quedaran más o menos todas iguales. Cuando en la superficie se formen burbujitas quiere decir que ya le podemos dar la vuelta.....así con toda la masa