

100% CASERO · APTO SANDUCHERA

Pancake de Banano

La versatilidad de la sanduchera Victoria, al desnudo

5 MIN DE PRECALENTADO

DULCE O SALADO

LISTO EN 10 MIN

SOBRE ESTA RECETA

No subestimes lo que hace tu sanduchera.

Yo también creía que la sanduchera era solo para hacer sánduches. Hasta que probé esto: un pancake de banana 100% casero, dorado por fuera y tibio por dentro, listo en el mismo aparato que usás todos los días. No tengas miedo al éxito — Victoria es tu mejor aliada.

RINDE 3-4 PANCAKES TIPO SÁNDUCHE

Ingredientes

- 225 g de harina de trigo (todo uso, tamizada)
- 30 g de azúcar (2 cdas)
- 2,5 g de sal (½ cda)
- 15 g de polvo de hornear (1 cda)
- 100 g de huevo — 2 huevos grandes, batidos
- 450 g de leche entera (aprox. 2 tazas)
- 55 g de mantequilla derretida (¼ taza)
- 2-3 bananos maduros, cortados a la mitad a lo largo

Para servir: azúcar glass, canela, arequipe o miel — dulce o salado, el cielo es el límite.

EL MOMENTO CLAVE

Preparación y cocción.

1 Preparar la mezcla

1. En un bowl, mezclá los ingredientes secos: harina, azúcar, sal y polvo de hornear.
2. Aparte, batí los huevos con la leche y la mantequilla derretida.
3. Uní ambas mezclas con movimientos envolventes, sin batir de más — algunos grumos están bien.

2 Cocinar en la sanduchera Victoria

1. Precalentá la sanduchera Victoria durante 5 minutos.
2. Colocá una capa de mezcla sobre la placa y apoyá encima los bananos cortados a la mitad.
3. Cociná primero de un solo lado, sin tapar.
4. Cubrí con un poco más de mezcla y cerrá la sanduchera para voltear la preparación.
5. Cociná a fuego medio 5 minutos más, hasta que esté dorado por fuera y cocido por dentro.

Consejo: si tu sanduchera calienta fuerte, bajá el fuego apenas coloques la mezcla — el objetivo es que el banano se caramelicé sin que la masa se queme por fuera antes de cocinarse por dentro.

PARA QUE SALGA PERFECTO

Tips del chef.

- ✓ Usá bananos bien maduros: son más dulces y se caramelizan mejor en contacto con la placa.
- ✓ La mezcla puede prepararse con antelación y guardarse en heladera hasta el momento de cocinar.
- ✓ Si el pancake queda dorado muy rápido por fuera, bajá el fuego: por dentro necesita más tiempo.
- ✓ Dejalo reposar 1 minuto antes de cortarlo — así no se desarma.

Relleno dulce

Arequipe

Nutella

Miel + canela

Relleno salado

Queso mozzarella

Jamón

Huevo revuelto

¿Te gustó esta receta?

Etiquetame en tus historias si la preparás — me encanta ver tu resultado.

Instagram · @agustinadelardi