

# Panqueques de Harina de Almendra

1 1/3 tazas de harina de almendras  
1/4 cucharadita de sal  
1 cucharadita de polvo de hornear  
1/4 taza de leche de almendras (y quizás un poco más si la masa está demasiado seca)  
2 huevos a temperatura ambiente  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
1 cucharada de jarabe de arce casero o edulcorante  
Mantequilla para la sartén

Mide la harina de almendras colocándola en la taza medidora y nivelando. No querrás compactarlo en la taza porque podría estar demasiado seco.

Agrega la sal y el polvo de hornear y mezcla bien.

En otro bol, mezcle la leche de almendras, los huevos, la vainilla y el sirope de arce o edulcorante. Mezclar bien.

Agrega los ingredientes húmedos a los secos y mezcla. Si la masa está demasiado seca, agregue lentamente más leche de almendras. Quieres una masa que no sea demasiado espesa ni demasiado líquida.

Calentar una sartén y aplicar una ligera capa de mantequilla. Vierta la masa en la sartén. Cocine de 2 a 3 minutos, hasta que la masa comience a burbujear y pueda aflojarla fácilmente con una espátula. Me gusta usar mi espátula de pescado para esto. Dale la vuelta al panqueque y termina de cocinar por el otro lado.

Sirve los panqueques en un plato y cubre con un poco de mantequilla. También puede servir un poco de jarabe de arce casero (o comprado en la tienda). ¡Disfrutar!