



UN NUEVO  
mulai  
COMIENZO  
Pomar



# Pancakes 3 nueces



Categoría:  
desayuno



Porciones:  
5 personas



Dificultad:  
Media



Duración:  
30 hora



## Ingredientes

- 600 ml de Mulai 3 nueces con o sin azúcar
- 250 g de harina de avena normal o integral
- 200 g de mermelada de cerezas o frutos rojos (Con o sin azúcar)
- 4 Huevos
- 10 ml de aceite de oliva



## Pasos para la preparación

1. Batimos los huevos con 600 ml de bebida de Mulai 3 nueces
2. Añadimos 250 g de harina de avena, normal o integral, según guste y batimos de nuevo hasta que la masa nos quede homogénea.
3. Podemos dejar reposar la masa en la nevera o bien hacer las tortitas inmediatamente. Calentamos una sartén pequeña y ligeramente engrasada con aceite de oliva.
4. Vertemos un cucharón de masa líquida en el centro, para que se reparta bien la masa. La cantidad es al gusto, con menos masa nos saldrán más finitas y con más cantidad nos saldrán más gruesas. Las cocinamos por las dos caras.
5. Para sacarlas de la sartén, nos ayudamos de una espátula. Las dejamos enfriar y reservamos. Repetimos la operación hasta acabar con la masa.
6. Colocamos las tortitas en una fuente y ya están listas para disfrutar acompañadas con mermelada de cerezas o frutos rojos, según guste.

Listos tus pancakes 3 nueces para disfrutar.

