

## PANQUEQUES CON MANJAR



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
12



Tiempo:  
30 minutos

### Ingredientes

- 1 ½ Taza de harina cernida
- 2 Huevos
- 1 ½ Taza de LECHE SVELTY
- 1 Cucharada de aceite
- 12 Cucharadas de MANJAR NESTLÉ

### Preparación

1.- Junta todos los ingredientes en el jarro de una juguera, menos el MANJAR NESTLÉ. Procesa a velocidad media durante unos segundos hasta conseguir un batido homogéneo.

2.- Luego calienta una sartén de teflón o antiadherente de diametro mediano, vierte  $\frac{3}{4}$  de un cucharón y distribuye por toda la sartén con movimientos circulares e inclinados con el mango de la sartén. Cocina durante unos segundos hasta dorar sus bordes y voltea. Cocina unos segundos mas y repite el procedimiento hasta acabar la mezcla.

3.- Una vez listos, rellénalos uno a uno con una cucharada de MANJAR NESTLÉ y enróllalos sobre sí mismos, espolvorea azúcar flor y sírvelos de inmediato fríos o calientes como más te guste.

### Información Nutricional

Energía:	182 Kcal
Proteínas:	5.6 g
Grasa Total:	4.6 g
Colesterol:	35.4 mg
H. de Carbono:	29.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	70 mg