

Americana

Desayunos y Brunch

Pancakes

Esponjosos de

Suero de

Mantequilla

⌚ Prep: 10m

🔥 Cocción: 15m

❄️ Reposo: 10m

Σ Total: 35m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Natasha's Kitchen (Natasha Kravchuk)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[9]

- ☐ 2 tazas Harina de trigo todo uso sin blanquear (King Arthur All-Purpose)
- ☐ 2 tazas Suero de leche entero (Buttermilk)
- ☐ 2 unidades Huevos grandes a temperatura ambiente
- ☐ 2 cucharaditas Polvo de hornear de doble acción
- ☐ 0.5 cucharadita Bicarbonato de sodio
- ☐ 0.5 cucharadita Sal marina fina
- ☐ 3 cucharadas Azúcar granulada blanca
- ☐ 5 cucharadas Mantequilla sin sal derretida templada (más extra para la plancha y servir)
- ☐ 0.5 taza Jarabe de arce puro (miel de maple) tibio, para servir

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Suero de Buttermilk: Darigold Cultured Buttermilk
La acidez láctea activa el bicarbonato para crear burbujas de gas descomunales. • 📍 Pasillo de lácteos.

Harina: King Arthur Unbleached All-Purpose Flour
Porcentaje exacto de proteína para crear estructura sin endurecer la masa. • 📍 Pasillo de repostería.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Mezclar Ingredientes Secos

⌚ 3 min

En un tazón grande tamiza la harina, polvo de hornear, bicarbonato, azúcar y sal fina.
✓ Control: Mezcla seca homogénea y aireada.
- 2

Integrar Líquidos

⌚ 3 min

Bate el buttermilk con los huevos y la mantequilla derretida. Vierte sobre los secos y mezcla suavemente con espátula dejando grumos.
✓ Control: Masa espesa con pequeños grumitos intactos.
- 3

Reposar la Masa

⌚ 10 min

Deja reposar la mezcla 10 minutos a temperatura ambiente para que los leudantes comiencen a formar burbujas.
✓ Control: Masa aireada y llena de microburbujas.
- 4

Cocinar a Fuego Medio

⌚ 8 min

Calienta la plancha untada con poquita mantequilla a 350°F (175°C). Vierte 1/3 taza de masa por panqueque. Voltea cuando salgan burbujas en la superficie (3 min) y dora 2 min más.
✓ Control: Dorado perfecto y altura impresionante.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 190°F–210°F (88°C–99°C)**

TEMPERATURA INTERNA DE MIGA HORNEADA (≥165°F / 74°C MÍNIMO FDA PARA HARINA/HUEVO)

Seguridad Alimentaria FDA: La harina cruda y el huevo no deben consumirse sin hornear. Hornear o cocinar la masa hasta alcanzar al menos 165°F (74°C) elimina patógenos como E. coli y Salmonella, mientras que llegar a 190°F–210°F (88°C–99°C) gelatiniza los almidones para fijar la miga.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**

Pancakes de casi 1 pulgada de grosor, dorados uniformes con miga tiernísima que rebota al tacto.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**

No Batir en Exceso: Dejar pequeños grumos de harina en la mezcla previene el desarrollo del gluten, asegurando una textura esponjosa y tierna.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**

Pancakes planos y gomosos: Mezcla solo con espátula de goma hasta que no haya harina seca visible; los grumos se disolverán en la cocción.