

Crepes (o gofres) de calabaza



2 tazas de 1-2-3 Gluten Free® Allie's
Awesome Buckwheat Pancake Mix

$\frac{2}{3}$ tazas de calabaza cocido

2 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de canela

1-1 $\frac{1}{4}$ tazas de leche descremada

2 huevos

2 cucharadas de aceite vegetal

- 1) Caliente la plancha a fuego medio.
- 2) Mezcle todos los ingredientes hasta que estén bien mezclados. Añada más o menos leche hasta que llegue a la consistencia de su preferencia.
- 3) Rocíe la plancha con spray antiadherente.
- 4) Vierte la mezcla a la plancha. Cocine hasta que las burbujas forman y luego dé la vuelta a la tortita para cocinar el otro lado.
- 5) Los crepes deben dorar ligeramente a cada lado.

La mezcla también pueden ser utilizado para hacer gofres.

Gracias a Lisa H. de Okemos, MI por enviar esta receta.

