

# PANCAKES AL HORNO

## Ingredientes:

- 1/4 de taza de mantequilla
- 1/4 de taza de Nativia granulado
- 2 manzanas peladas, sin semillas y en rodajas delgadas
- 3/4 de cucharadita de canela molida
- 4 huevos
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de Nativia líquido
- 1 taza de harina (de almendra o de coco si querés que sea más bajo en carbohidratos)

## Preparación:

Precalentá el horno a 400°F. Derretí la mantequilla en un sartén de hierro fundido a fuego medio y agregá Nativia granulado, las manzanas, 1/2 cucharadita de canela y salteá por 8 a 10 minutos o hasta que las manzanas estén doradas y suaves. Pasá el sartén al horno y dejalo por 5 minutos (el pancake se irá mejor en un sartén caliente). Mientras tanto, batí los huevos, la leche, la vainilla, la canela restante, la sal y las gotitas de Nativia líquido. Incorporá la harina hasta que se combine todo completamente. Serví la mezcla en el sartén caliente y devolvé al horno. Horneá por 15 a 18 minutos o hasta que el pancake esté inflado y dorado.

