Panqueques de camote

Makes: 4 porciones

Ingredients

1 cup mezcla completa para panqueque y waffles (o 1 paquete de 8 onzas)
1 teaspoon especias para pastel de calabaza
1 teaspoon vainilla
1 tablespoon azúcar morena
1/2 cup puré de camote, calabaza de invierno o calabaza (cocido o enlatado)
1/4 cup nueces picadas (opcional)

Directions

1. Combine todos los ingredientes y revuelva hasta que los grumos grandes desaparezcan. Si revuelve excesivamente, los panqueques quedarán duros.
2. Vierta un poco menos de 1/4 de taza de la mezcla para cada tortita en una sartén o plancha eléctrica a 350 ºF o 375 °F.
3. Cuando aparezcan burbujas alrededor de los bordes y hacia el centro, espolvoree las nueces picadas (si desea) y voltee los panqueques.
4. Estarán listos cuando la parte inferior esté dorada.
5. Sirva con compota de manzana o jarabe.

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**160**	
Total Fat	1 g	2%
Protein	4 g	
Carbohydrates	32 g	11%
Dietary Fiber	2 g	8%
Saturated Fat	0 g	0%
Sodium	360 mg	15%