

# Panqueques de compota de manzana

**Makes:** 6 porciones

## Ingredients

- 1 cup** compota de manzana
- 1/4 cup** leche en polvo, descremada, instantánea
- 1 cup** agua
- 2** huevos
- 1 tablespoon** aceite de canola
- 2 cups** harina para todo uso
- 2 tablespoons** azúcar
- 1/2 teaspoon** canela
- 2 teaspoons** polvo para hornear

## Directions

1. Lávese las manos y limpie el área de preparación de los alimentos.
2. En un tazón mediano, mezcle la compota de manzana, la leche en polvo, el agua, los huevos y el aceite.
3. Añada la harina, azúcar, canela y polvo de hornear.
4. Revuelva hasta que la mezcla solo tenga grumos pequeños.
5. Coloque una sartén grande a fuego medio-alto.
6. Rocíe una sartén con aceite en aerosol antiadherente.
7. Vierta 1/2 taza de la mezcla en la sartén.
8. Cuando se formen burbujas en la parte superior de la masa voltee el panqueque.
9. Cocine el otro lado durante aproximadamente 1 minuto o hasta que esté dorado.

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>240</b>	
Total Fat	4.5 g	7%
Protein	8 g	
Carbohydrates	43 g	14%
Dietary Fiber	2 g	8%
Saturated Fat	1 g	5%
Sodium	250 mg	10%