

# Blueberry Buttermilk Pancakes

## {Tortitas de Buttermilk con Arándanos}

### Ingredientes

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

130 g (1 cup) de harina de trigo normal  
25-40 g (2-3 cucharadas) de azúcar blanco  
1 cucharada de ralladura de limón  
1 ½ cucharaditas de levadura química (tipo Royal)  
¼ cucharadita de bicarbonato sódico

(para 8 tortitas de 10 cm Ø)  
¼ cucharadita de sal  
40 g (3 cucharadas) de manteguilla sin sal  
(+ manteguilla extra para engrasar)  
1 huevo (L)  
240 ml (1 cup) de buttermilk  
100-150 g (¾ - 1 cup) de arándanos frescos

### Elaboración

1. Derretimos la manteguilla y dejamos templar.
2. Mientras tanto, en un cuenco mediano mezclamos la harina, el azúcar, la ralladura de limón, la levadura química, el bicarbonato sódico y la sal con unas varillas hasta que quede todo bien combinado y abrimos un hueco en el centro.
3. En otro cuenco de las mismas dimensiones más o menos que el anterior mezclamos el huevo, el buttermilk y la manteguilla.
4. Incorporamos la mezcla líquida (punto 3) a los ingredientes secos (punto 2). Con una espátula de silicona mezclamos sólo lo justo hasta que todo se combine. Si quedan algunos grumos pequeños no pasa nada; si mezclamos en exceso nuestras tortitas quedarán demasiado densas.
5. Calentamos una sartén (preferiblemente antiadherente) a fuego medio o una plancha eléctrica a 150°C. Para saber cuándo está lo suficientemente caliente, podemos salpicar con los dedos unas gotas de agua sobre la superficie caliente; si lo está, éstas rebotarán hasta desaparecer.
6. Untamos la sartén o plancha ligeramente con manteguilla (también podemos usar spray antiadherente o aceite vegetal) y dejamos caer la masa directamente sobre la superficie hasta conseguir el tamaño deseado (unos 60 ml o ¼ cup aprox.). Si usamos una plancha, hemos de dejar unos cm de separación entre una y otra.

7. Dejamos caer unos cuantos arándanos sobre cada tortita y, cuando empiecen a aparecer burbujas en la cara superior y la cara inferior se haya dorado ligeramente (unos 2 minutos aprox.), les damos la vuelta con una espátula plana.
8. Las cocinamos 1-2 minutos más hasta que también se doren por la otra cara. Repetimos estos dos últimos pasos con el resto de la masa engrasando de nuevo la sartén o plancha antes de cada nueva tanda si fuera necesario.
9. Servimos aún calientes. Las podemos acompañar de manteguilla y sirope de arce (mi combinación preferida), sirope de chocolate, mermelada, miel, nata, crema de cacao, helado... Podemos incluso optar por algo menos "dulce", como fiambres, queso...

Rosa M Lillo 