

## **AREPAS DE HARINA DE TRIGO**

En ocasiones la inventiva culinaria se vuelve nula, sobre todo en estos días de vacaciones en que todos estamos en casa y es imprescindible permanecer más tiempo en la cocina. Esta sencilla receta, en su variante hecha con harina de trigo, puede ser una solución para desayunos y meriendas.



### **Ingredientes:**

- 1¼ tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo royal
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 taza de leche

### **Preparación:**

Cierna la harina con el polvo royal, el azúcar y a sal. Bata el huevo con la leche y viértalo sobre los ingredientes secos. Revuelva hasta unirlos todo. Engrase ligeramente una sartén o plancha con manteca, mantequilla, oleomargarina o aceite. Póngala a la candela y cuando esté caliente vierta alrededor de ¼ taza de esta mezcla en el centro. Déjela cocinar hasta que haga unas burbujitas y se vean algo doraditas. Vírela y déjela cocinar por el otro lado. Sívalas caliente, con miel de abeja o almíbar; también puede ser con mermelada de frutas con queso crema o yogurt.