

# JANUARY CULINARY STUDIO CALENDAR

## THE CULINARY STUDIO RECIPES

### Apple Pancakes

#### INGREDIENTS:

- Pancake Mix
- Apples
- Cinnamon
- Sugar
- Milk
- Vegetable Oil
- Maple Syrup



#### Directions:

1) Wash the apples and peel them. Using a cutting board and a knife, you will dice the apples into small cubes, set the cubes in a bowl.

2) Grab 1 cup of pancake mix and add it to the apple bowl, using the same cup add milk only halfway. Grab a tsp and add cinnamon and add 2 tsp of vegetable oil. With a whisk make sure that everything is well combined. Don't forget to add maple syrup to taste!

3) Put a non-stick skillet to heat and wait for 1 - 2 minutes. Using a ladle, grab some of the pancake mix and add it to the hot pan.

4) Once you start to see bubbles in the middle of the pancake and the edges are starting to crisp, you can use a spatula and carefully flip it.

5) Wait for 1 minute and gently check if the bottom has cooked, if it did go ahead and serve it in a plate and enjoy!

WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
<p><b>1</b></p> <p><b>CLOSED FOR NEW YEAR</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>2:00-4:00pm Drop-in Kitchen</p> <p>Honey Walnut Brussel Sprouts</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>3</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>2:00-4:00pm: Drop-in Kitchen</p> <p>Fried Zucchini</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>
<p><b>8</b></p> <p>2:00pm Fun with Food</p> <p>Mini Apple Cranberry Cobbler</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>9</b></p> <p>2:00-4:00pm Drop-in Kitchen</p> <p>Stir-Fried Mushrooms</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>11</b></p> <p>2:00-4:00pm: Drop-in Kitchen</p> <p>Broccoli Alfredo</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>
<p><b>15</b></p> <p>2:00pm Fun with Food</p> <p>Apple Pancakes</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>16</b></p> <p>2:00-4:00pm Drop-in Kitchen</p> <p>Baked Apples</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>17</b></p>	<p><b>18</b></p> <p>2:00-4:00pm: Drop-in Kitchen</p> <p>Apple Risotto</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>
<p><b>22</b></p> <p>2:00pm Fun with Food</p> <p>Deviled Eggs</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>23</b></p> <p>2:00-4:00pm Drop-in Kitchen</p> <p>Over Night Oats</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>24</b></p>	<p><b>25</b></p> <p>2:00-4:00pm: Drop-in Kitchen</p> <p>Butter Compote</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>
<p><b>29</b></p> <p>2:00pm Fun with Food</p> <p>Potato Soup</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>30</b></p> <p>2:00-4:00pm Drop-in Kitchen</p> <p>Monkey Bread</p> <p>WITH TEACHER IKER</p>	<p><b>31</b></p> 	

# CALENDARIO DEL MES DE ENERO del estudio culinario

## RECETAS DEL ESTUDIO CULINARIO

### Pancakes de Manzana

#### INGREDIENTES:

- Pancake Mix
- Manzanas
- Canela en Polvo
- Azucar
- Leche
- Aceite Vegetal
- Jarabe de Maple o Arce



#### INSTRUCCIONES:

- 1) Lavar las manzanas y pelarlas. Con una tabla de cortar y un cuchillo, cortará las manzanas en cubos pequeños y colocará los cubos en un tazón.
- 2) Tome 1 taza de mezcla para panqueques y agréguela al tazón de manzana, usando la misma taza agregue la leche solo hasta la mitad. Toma una cucharadita y agrega canela y agrega 2 cucharaditas de aceite vegetal. Con una batidora asegúrate de que todo quede bien combinado. ¡No olvides agregar jarabe de Arce al gusto!
- 3) Poner a calentar una sartén antiadherente y esperar 1 - 2 minutos. Con un cucharón, toma un poco de la mezcla para panqueques y agrégala a la sartén caliente.
- 4) Una vez que empieces a ver burbujas en el medio del panqueque y los bordes comiencen a estar crujientes, puedes usar una espátula y darle la vuelta con cuidado.
- 5) Espera 1 minuto y comprueba con cuidado si el fondo se ha cocido, si es así, ¡sírvelo en un plato y a disfrutar!

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>1</b> <b>CERRADO POR EL DIA DE AÑO NUEVO</b>	<b>2</b> 2:00-4:00pm <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Col de Bruselas con Miel &amp; Nuez</b>  CON MAESTRO IKER	<b>3</b>	<b>4</b> 2:00-4:00pm: <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Calabaza Frita</b>  CON MAESTRO IKER
<b>8</b> 2:00pm <b>Diversión con Comida</b>  <b>Mini Pastel de Manzana &amp; Arandanos</b>  CON MAESTRO IKER	<b>9</b> 2:00-4:00pm <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Hongos Sofritos</b>  CON MAESTRO IKER	<b>10</b>	<b>11</b> 2:00-4:00pm: <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Broccoli Alfredo</b>  CON MAESTRO IKER
<b>15</b> 2:00pm <b>Diversión con Comida</b>  <b>Pancakes de Manzana</b>  CON MAESTRO IKER	<b>16</b> 2:00-4:00pm <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Manzanas Horneadas</b>  CON MAESTRO IKER	<b>17</b>	<b>18</b> 2:00-4:00pm: <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Risotto de Manzana</b>  CON MAESTRO IKER
<b>22</b> 2:00pm: <b>Diversión con Comida</b>  <b>Huevos Rellenos</b>  CON MAESTRO IKER	<b>23</b> 2:00-4:00pm <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Avena Durante la Noche</b>  CON MAESTRO IKER	<b>24</b>	<b>25</b> 2:00-4:00pm: <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Compota de Mantequilla</b>  CON MAESTRO IKER
<b>29</b> 2:00pm: <b>Diversión con Comida</b>  <b>Sopa de Papa</b>  CON MAESTRO IKER	<b>30</b> 2:00-4:00pm <b>Únete a la Cocina</b>  <b>Pan de Mono</b>  CON MAESTRO IKER	<b>31</b>	

