

- Hot cakes -



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE HARINA
- 1 CDA. DE POLVO DE HORNEAR
- $\frac{1}{4}$ DE CDTA. DE SAL
- $\frac{1}{4}$ DE TAZA DE AZÚCAR (AL GUSTO)
- 5 CDAS. DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- $\frac{3}{4}$ DE TAZA DE LECHE ENTERA
- 1 HUEVO
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. EMPIEZA POR CERNIR EN UN BOL LOS INGREDIENTES SECOS
2. SEGUIDAMENTE INCORPORA EL AZÚCAR, MEZCLA Y VE AGREGANDO LA MANTEQUILLA, LA LECHE, EL HUEVO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. DEJA QUE LA MEZCLA REPOSE UNOS 10 MINUTOS, LUEGO CALIENTA UNA SARTÉN ANTI-ADHERENTE A FUEGO MEDIO.
4. VE FORMANDO TUS HOT CAKES AGREGANDO UN POCO DE LA MEZCLA EN LA SARTÉN, CUANDO EMPIECEN A FORMARSE BURBUJITAS EN LA SUPERFICIE ES HORA DE DARLE LA VUELTA. NO LAS PRESIONES AL VOLTEARLAS.
5. CUANDO ESTÉN DORADITOS POR DEBAJO RETÍRALOS DEL FUEGO Y REPITE LA OPERACIÓN HASTA QUE SE ACABE LA MASA.
6. SIRVE EN UN PLATO Y DECORA.