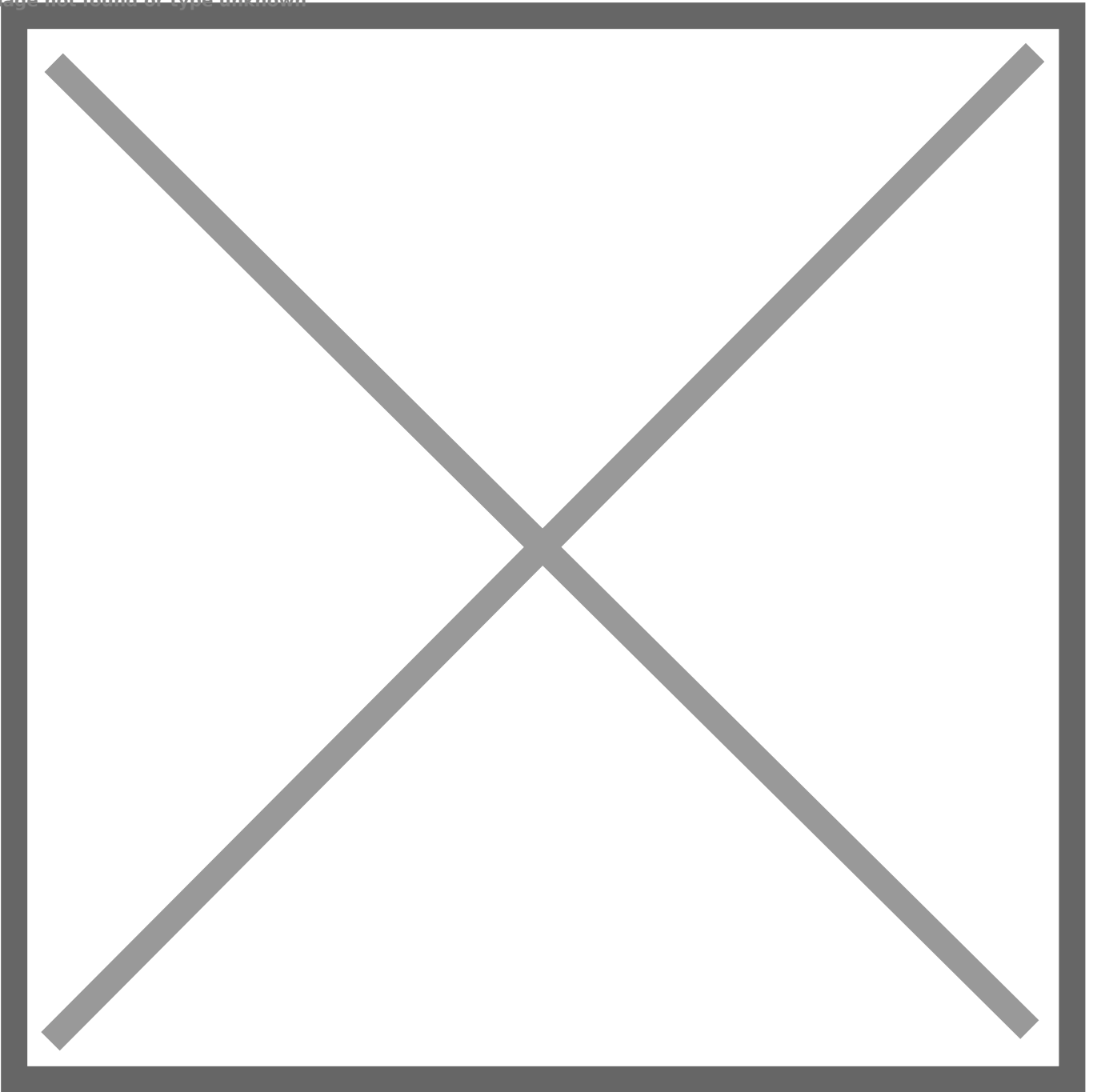


# Hot cakes esponjosos

Image not found or type unknown



Tiempo de  
preparación

35 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno  
Postres

Nivel

Image not found or type unknown



Fácil

## Ingredientes

2 tazas de harina

½ cda. de sal

2 cdtas. de polvo para hornear

2 piezas de Huevo San Juan

4 cdtas. de azúcar

2 tazas de leche

2 cdas. de mantequilla derretida

Extracto de vainilla al gusto

Frutas (opcional)

## Preparación

1. En un recipiente grande mezcla los ingredientes secos: la harina, la sal y el polvo para hornear.
2. Separa las yemas de las claras y colócalas en recipientes diferentes.
3. Revuelve las yemas con el azúcar, la leche y la mantequilla derretida.
4. Integra la mezcla de las yemas a la de los ingredientes secos y bate hasta que los grumos desaparezcan. Si queda muy pastosa puedes añadir un poco de leche, pero cuida que la masa no quede muy líquida, pues debe tener una consistencia espesa.



5. Bate las claras a punto de turrón.
6. Agrega las claras a la masa de manera envolvente.
7. Calienta una sartén a fuego medio-bajo y engrasa con un poco de mantequilla. Vierte la cantidad de mezcla que deseas para un hot cake y espera a que aparezcan burbujas, voltea y cocina por algunos minutos más. Repite hasta terminar con toda la mezcla.
8. Decora con frutas de temporada.

