

Hot Cakes Light

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



4 persona(s).



20 minutos.



Cenas

Ingredientes

- 1 1/2 tazas de harina
- 3 1/4 cucharaditas de polvo para hornear
- 3 gr o cdita de sal
- 5 gr o cda de azúcar blanca
- 1 1/4 tzas leche light
- 50 gr claras de huevo San Juan
- 2 cdas mantequilla light derretida

Preparación

- Cernir la harina y polvo para hornear en un bol grande
- Incorporar la sal y azúcar hacer un pozo en el centro y agrega la leche, claras de huevo San Juan y la mantequilla fundida.
- Mezcla hasta tener una consistencia homogénea.
- Calienta a fuego medio-alto un comal o sartén ligeramente engrasado con aceite. Usa aproximadamente 125 ml. por cada Hot Cake y coloca en el comal caliente o sartén. Cocinar por ambos lados y sirve caliente.
- Acompañarlos mermeladas light y frutas rojas como zarzamoras y frambuesas.

