

Hotcake de Vainilla

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Leche: 500 cc

Azúcar: 4 Cucharadas

Huevos: 2 Unidades

Mantequilla fundida: 4 cdas.

Frutos rojos: 1 Taza

Harina: 2 Tazas

Bicarbonato: 1 cedita

Polvo de hornear: 2 ceditas.

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Llevar a un bol 2 tazas de *harina* con 2 cucharaditas de polvo de hornear, 1 cucharadita de bicarbonato y una pizca de sal. Integrar y añadir 4 cucharadas de azúcar. Mezclar.
- Agregar 2 huevos, 500 cc de leche, 4 cucharadas de *mantequilla* fundida y mezclar con tenedor del centro a los costados hasta obtener una preparación homogénea y sin grumos.
- Dejar reposar unos minutos. Calentar bien una *plancha* lisa o sartén y usar un cucharón para que salgan hotcakes del mismo tamaño.
- Dar vuelta cuando aparezcan burbujas en la superficie. Servir apilados con toppings a elección.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hotcake-de-vainilla>