

- Tacos de hot cakes -



INGREDIENTES

PARA LOS HOT CAKES:

1 TAZA DE HARINA PARA HOT CAKES

1 TAZA DE LECHE

1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA DERRETIDA, SIN SAL

1 PIEZA DE HUEVO

1 CUCHARADA DE COCOA POSTRELICIOSO

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

PARA DECORAR:

½ TAZA DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

½ TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

1 CUCHARADA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

¼ DE TAZA DE NUEZ

SPRINKLES DE COLORES AL GUSTO

FRUTA DE TEMPORADA AL GUSTO, NOSOTROS USAMOS:

¼ DE TAZA DE FRAMBUESAS

¼ DE TAZA DE FRESAS PICADAS

¼ DE TAZA DE FRESAS COMPLETAS

¾ DE TAZA DE BLUEBERRIES

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN MEDIANO, MEZCLA LA HARINA PARA HOT CAKES JUNTO CON LA LECHE, LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y LA PIEZA DE HUEVO HASTA QUE SE INTEGREN BIEN.
2. AGREGA LA COCOA POSTRELICIOSO Y SIGUE BATIENDO HASTA TENER UNA MASA CHOCOLATOSA Y HOMOGÉNEA.
3. EN OTRO TAZÓN, ACREMA EL QUESO Y LA MANTEQUILLA, PUEDES HACERLO CON UNA ESPÁTULA PARA QUE NO SE PEGUE A LAS ASPAS DE LA BATIDORA.
4. AGREGA A LA MEZCLA DE QUESO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, MEZCLA CON UNA ESPÁTULA HASTA QUE SE INTEGREN COMPLETAMENTE.
5. ENGRASA UNA SARTÉN CON POQUITA MANTEQUILLA Y VIERTE UNA PORCIÓN DE LA MASA, COCÍNALA HASTA QUE EMPIECEN A SALIR BURBUJAS EN LA PARTE SUPERIOR (3-5 MIN), LUEGO VOLTEA EL HOT CAKE Y DEJA QUE SE COCINE DEL OTRO LADO (3-5 MIN). REPITE CON EL RESTO DE LA MASA.

6. UNTA UNO DE LOS HOT CAKES CON MANTEQUILLA PARA MANTENER SU FLEXIBILIDAD Y DÓBLALO PARA DARLE FORMA DE TACO, LUEGO RELÉNALO CON LA MEZCLA DE QUESO CREMA.

7. AGREGA ALGUNAS FRUTAS DE TEMPORADA SOBRE EL RELLENO Y ESPOLVOREA CON NUEZ PICADA Y SPRINKLES DE COLORES. REPITE CON EL RESTO DE LOS HOT CAKES.

8. SIRVE LOS TACOS EN UN PLATO, PUEDES USAR MÁS FRUTAS DE TEMPORADA PARA SOSTENER LOS HOT CAKES Y QUE MANTENGAN SU FORMA.