

HOT CAKES

PREPÁRALOS CON LECHE SANTA CLARA



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE HARINA DE TRIGO.
- 1 HUEVO.
- 1/2 TAZA DE LECHE SANTA CLARA ENTERA O DESLACTOSADA
- 1 CUCHARADA DE CACAO EN POLVO.
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR.
- 1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR.
- 1 PIZCA DE SAL.
- MANTEQUILLA (PARA COCINAR).

PREPARACIÓN

- 1 EN UN TAZÓN, MEZCLA LOS INGREDIENTES SECOS.
- 2 AGREGA EL HUEVO, LECHE SANTA CLARA ENTERA O DESLACTOSADA. MEZCLA HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS.
- 3 EN UN SARTÉN CALIENTE CON UN POCO DE MANTEQUILLA, VIERTES PORCIONES DE LA MEZCLA Y COCINA HASTA QUE APAREZCAN BURBUJAS.
- 4 VOLTEA Y COCINA 1-2 MINUTOS MÁS.
- 5 SIRVE CON YOGURT, FRUTOS ROJOS Y UN TOQUE DE MIEL.

DISFRUTA UN DESAYUNO GLORIOSO.

LA LECHE ES FUENTE DE CALCIO.

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I de C.V. D.R. © KOLACT. S.A.P.I. de C.V. 2025.