

Hot cakes de calabaza



Tiempo de
preparación

35 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 tazas de harina de avena
2 cdas. de endulzante o azúcar
Una cda. de polvo para hornear
Una ctda. de canela molida
 $\frac{1}{2}$ ctda. de jengibre
 $\frac{1}{4}$ ctda. de nuez moscada
Una pizca de sal

1 Huevo San Juan

1 taza de puré de calabaza

1 ½ tazas de leche

Una ctda. de vainilla

Una ctda. de aceite de coco

Aceite de coco o mantequilla para el sartén

Preparación

1. Mezcla en un bowl la harina de avena, el endulzante, el polvo para hornear, la canela, el jengibre, la nuez moscada y la sal. Reserva.

2. Licúa los ingredientes líquidos: el Huevo San Juan, el puré de calabaza, la leche, la vainilla y el aceite de coco.

3. Incorpora poco a poco los ingredientes secos a la mezcla licuada.

4. Cuando los ingredientes estén totalmente incorporados, engrasa un sartén y vierte unas cuantas cucharadas de la mezcla para cada hot cake.

5. Cocina por ambos lados.

6. Agrega miel o tu topping favorito.