Hot cakes esponjosos



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	4	Desayuno	Fácil
35 min.		Postres	

Ingredientes

2 tazas de harina

½ cdta. de sal

2 cdtas. de polvo para hornear

2 piezas de Huevo San Juan

4 cdtas. de azúcar

2 tazas de leche

2 cdas. de mantequilla derretida



Extracto de vainilla al gusto

Frutas (opcional)

Preparación

- 1. En un recipiente grande mezcla los ingredientes secos: la harina, la sal y el polvo para hornear.
- Separa las yemas de las claras y colócalas en recipientes diferentes.
- Revuelve las yemas con el azúcar, la leche y la mantequilla derretida.
- 4. Integra la mezcla de las yemas a la de los ingredientes secos y bate hasta que los grumos desaparezcan. Si queda muy pastosa puedes añadir un poco de leche, pero cuida que la masa no quede muy líquida, pues debe tener una consistencia espesa.
- 5. Bate las claras a punto de turrón.
- 6. Agrega las claras a la masa de manera envolvente.
- 7.
 Calienta una sartén a fuego medio-bajo y engrasa con un poco de mantequilla.
 Vierte la cantidad de mezcla que deseas para un hot cake y espera a que
 aparezcan burbujas, voltea y cocina por algunos minutos más. Repite hasta
 terminar con toda la mezcla.
- 8. Decora con frutas de temporada.

