Hot Cakes de Rol de Canela

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
25 min.	4	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

1/3 taza mantequilla 90 g, para el glaseado de canela

½ taza azúcar mascabado para el glaseado de canela

2 cucharaditas canela en polvo para el glaseado de canela

¼ taza agua

2 ½ cucharadas harina

¼ taza crema para batir para el glaseado de canela

½ taza queso crema para el glaseado

¼ taza miel de maple para el glaseado

¼ taza crema para batir

1 ½ tazas harina

2 cucharadas azúcar

1 cucharadita polvo de hornear

½ cucharadita bicarbonato

1 ½ tazas leche

1 cucharadita esencia de vainilla

3 cucharadas mantequilla derretida

2 piezas Huevo San Juan®

c/n mantequilla para cocinar hot cakes

½ taza nuez pecana tostada y picada finamente, para decorar

c/n canela en polvo para decorar

Preparación

1. Para el glaseado de canela, en una olla a temperatura media, calienta el azúcar con el agua hasta comenzar a formar un caramelo, agrega la canela, la mantequilla, la crema para batir y la harina (5 min total). Mezcla con la ayuda de un globo perfectamente. Este proceso debes realizarlo rápidamente para evitar sobrecalentar la mantequilla y que se formen grumos por el azúcar. Enfría a temperatura ambiente. Debes obtener una textura semiespesa. Coloca dentro de una manga y reserva.

2. Para el glaseado, mezcla el queso crema, el jarabe de maple y la crema para batir con ayuda de un globo. Reserva.

3. Para los hot cakes, mezcla la harina con el azúcar, el polvo para hornear y el bicarbonato; incorpora la leche, las piezas de Huevos San Juan®, la vainilla, la mantequilla y mezcla perfectamente. Refrigera 15 minutos.

4. Calienta un sartén antiadherente a temperatura media, agrega un poco de mantequilla, forma los hot cakes y espera 2 minutos a que se cocine un poco,

entonces agrega la mezcla del glaseado de canela en forma de espiral sobre el hot cake, cocina por unos minutos más hasta que comience a fundirse el azúcar con el calor y voltea. Retira del calor y repite estos pasos con el resto de la mezcla.

5. Sirve los hot cakes con el glaseado y decora con nuez pecana.