

Hot cakes japoneses esponjosos



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

6

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

Ingredientes:

2 piezas de Huevo San Juan

1 cda. de leche

33 g de harina

¼ cda. de polvo para hornear

1 cda. de extracto de vainilla

23 g de azúcar

Preparación

Para la masa:

1. Separa las piezas de Huevo San Juan en claras y yemas.
2. Bate las yemas de Huevo San Juan con la vainilla y la leche, hasta que haya incorporado aire a la mezcla y tome un color más claro.
3. Añade la harina y el polvo para hornear cernidos, mezcla suavemente para incorporarlos.
4. Revuelve las claras con una batidora para incorporar aire, cuando comiencen a espumar agrega la mitad del azúcar, 2 minutos después añade el resto y llévalas a punto de nieve (para lograrlo debes batir aproximadamente por 5 minutos).
5. Agrega las claras a la mezcla de yemas de manera envolvente.

Para cocinar:

1. Sobre un sartén caliente con aceite vierte una primera capa de mezcla y agrega otra encima formando una pequeña montaña.
2. Tapa el sartén y déjalo cocinar por un minuto y medio.
3. Destapa y añade dos capas más de mezcla y una cucharadita de agua sobre el sartén (que no toque la masa).
4. Tapa y cocina por otro minuto y medio.
5. Voltea el hot cake, agrega otra cucharadita de agua y tapa por un minuto y medio más.
6. Repite hasta terminar con la masa.

Tip: Puedes usar un cortador circular de aluminio para darle una forma más definida a tus hot cakes.