



## HOT CAKES CON NUEZ Y CANELA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 1 Huevo
- 90 g margarina La Villita, (sin sal)
- 1 cda esencia de vainilla
- 1 tz de harina para hot cakes
- 3/4 tz de leche evaporada
- 1/2 tza de nueces, (picadas)
- Canela en polvo, (al gusto)
- 1 tz de leche

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara junto a tu familia estos deliciosos hot cakes, créeme serán su nuevo desayuno favorito.

Mezcla la leche evaporada con el huevo, 2 cdas de margarina fundida, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes. Conforme bates la mezcla añade poco a poco los trocitos de nuez y al final añade canela en polvo. Revuelve y reserva. Calienta un sartén, agrega un poco de margarina y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.

Sirve los hot cakes, decora con un poco de margarina y nueces por encima de la torre de hot cakes.

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita