



## HOT CAKES DE AVENA CON JARABE DE DURAZNO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Desayuno

### INGREDIENTES

#### Hot Cakes

- 2 tazas de avena
- 3 huevos
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1¼ tazas de yogurt natural
- 1 cucharadita de extracto vainilla
- 1 taza de avena
- Margarina sin sal La Villita

#### Jarabe de durazno

- 2 tazas de durazno picado en cubos
- Jugo de media naranja
- 1 cucharada de miel de maple
- 1 cucharada de extracto vainilla
- 1 rajita de canela

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una manera de hacer que sus pequeños coman avena es con esta deliciosa receta de Hot Cakes, les encantará tanto que pedirán más.

Jarabe de durazno:

Colocamos todos los ingredientes de la miel de durazno y cocinamos a temperatura baja-media por unos 10 minutos.

Refrescamos un poco y licuamos por unos segundos, hasta obtener una mezcla homogénea

Hot cakes:

Licuamos todos los ingredientes de los hotcakes (excepto la avena y la margarina sin sal La Villita), durante 1 minuto (hasta obtener una consistencia homogénea). Vertimos en un tazón y revolvemos con las hojuelas de avena.

Pre calentamos un sartén a temperatura media y colocamos un cubito de margarina sin sal de La Villita, cocinamos de 6 a 8 hotcakes, durante 2 minutos por lado y repetimos con la mezcla restante.

En cuanto los sirvamos, agregamos el jarabe de durazno. ¡A disfrutar!