




HOT CAKES DE PLÁTANO CON CAJETA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 2 plátanos grandes
- 1 taza de leche de vaca o al gusto
- 150 gr de harina de trigo
- 10 gr de polvo para hornear
- 1 huevo
- 1 pizca de sal.
- 25 gr de margarina La Villita, sin sal
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1/4 de cucharadita de esencia de vainilla
- Cajeta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, sin duda este es uno de los desayunos favoritos de mis niños y no dudo que los tuyos también la amarán, ¡sorpréndelos con mi receta!

Mezclamos los plátanos, la leche, la margarina (previamente derretida) y el huevo, y a continuación añadimos el resto de ingredientes: harina, polvos de hornear, sal, azúcar y vainilla o canela y nuevamente mezclamos todo.

Ponemos una sartén a fuego medio con un poco de margarina, y cuando se haya derretido comenzamos a hacer nuestros hot cakes. Una vez listos disfrútenlos con un gran chorro de cajeta y un poco de rebanadas de plátano. ¡Deliciosos!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita