



HOT CAKES DE PLÁTANO Y MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 2 plátanos maduros
- 1 taza de harina
- 1 huevo
- Canela en polvo
- Azúcar
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de polvo para hornear

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar un desayuno con Margarina La Villita.

De preferencia los plátanos deben estar muy maduros y deben machacarse muy bien con un tenedor hasta obtener una mezcla homogénea.

Integramos la harina, el huevo, el azúcar y el polvo para hornear, batimos mientras agregamos la leche. Poco a poco, añadimos la mezcla de plátano y la integramos muy bien con el resto de los ingredientes. Agregamos la canela y movemos un poco más.

Ponemos una rebanadita de Margarina La Villita en una sartén caliente, y colocamos la mezcla desde el centro, dejamos que se cueza y, cuando tenga muchas burbujitas, lo volteamos. Si es necesario, agregamos más Margarina La Villita entre hot cake y hot cake.

Acompáñalos con otras frutas, leche condensada o miel de maple.

¡A disfrutar con Margarina La Villita!

 LaVillitaMX  @LaVillita