



HOT CAKES INTEGRALES

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 20 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 3/4 de taza de harina integral
- 3/4 de taza de harina
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 3/4 de cucharadita de sal
- 1 1/4 tazas de leche
- 1 huevo
- 4 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- 1 1/2 cucharaditas de vainilla
- Granola al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, nada como un desayuno saludable y lleno de sabor. Estos hot cakes serán ideales para cualquier día de la semana.

Vamos a mezclar la harina, el polvo para hornear, la vainilla, la margarina, la sal y el azúcar. Vertemos la leche poco a poco hasta crear una masa.

En una sartén colocamos un poco de Margarina sin sal La Villita y agregamos la mezcla con un cucharón. A mí me gustan los hot cakes pequeños, amigas, pero pueden hacerlos del tamaño que prefieran.

TIP: Antes de voltear por primera vez el hot cake, colocamos un poquito de granola y listo ¡volteamos!

A disfrutar con miel de maple o con trocitos de fresa.