



PANQUEQUES CON FRUTA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 1 taza de harina para hot cakes
- 750 mililitros de leche
- 1 huevo
- Margarina sin sal La Villita
- ½ barra de queso doble crema La Villita
- Frutos secos de tu preferencia

MODO DE PREPARACIÓN

Dale más sabor a tus panqueques con esta original receta. ¡Es increíble cómo unos frutos pueden darle un giro a un desayuno tradicional!

Agrega la leche, la harina, el huevo y la margarina en tu batidora o licuadora y mezcla bien hasta eliminar todos los grumos.

Integra arándanos, nuez, almendras, cuadritos de manzana o la fruta de tu preferencia a la mezcla.

En un sartén antiadherente a fuego medio coloca una cucharadita de margarina sin sal La Villita, vierte un poco de mezcla y cuando esponje voltea y retira.

Repite el proceso para el resto de la preparación, deberán salir seis o siete panqueques más.

Para servir, acompaña con una bolita de queso doble crema La Villita y un toque de canela en polvo.