



HOT CAKES CON SALSA DE MANJAR

Ingredientes

Hot Cakes

1 ¼ Taza de leche SVELTY®

1 Huevo

1 ½ Taza de harina

1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®

1 Cucharada de aceite

1 Pizca de ralladura de

1 Cucharadita de esencia de vainilla

Salsa de Manjar

½ Taza de manjar NESTLÉ®

1 Taza de leche SVELTY®



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 228 Kcal |
| Proteínas: | 8.5 g |
| Grasa Total: | 4.9 g |
| Colesterol: | 35,5 mg |
| H. de Carbono: | 36.6 g |
| Fibra Dietética: | 0,8 g |
| Sodio: | 117 mg |

Preparación

1.- Para los hot cakes, junta todos los ingredientes en la juguera y procesa hasta obtener una mezcla semi-espesa. Luego en una sartén preferentemente de teflón vierte pequeñas cantidades formando círculos de 5 cm aproximados y cocina por ambos lados hasta dorar levemente. Repite el mismo procedimiento hasta acabar la mezcla.

2.- Para la salsa de manjar, en un bowl de vidrio o plástico junta el manjar NESTLÉ® con la leche SVELTY®. Lleva al microondas a potencia media durante 10 segundos, revuelve hasta unificar y retira.

3.- Una vez listos, sírvelos de inmediato con la salsa de manjar tibia y acompáñalos con una taza de Nescafé que más te guste.