



## HOT PANCAKES CON QUESO GRATINADO

### Ingredientes

- 2 Huevos (separado clara de yema)
- ¼ Cucharadita de sal
- 2 Cucharadas de leche en polvo NIDO®
- 1 Taza de agua tibia
- ½ Taza de mantequilla derretida
- 2 Tazas harina cernida
- 2 Cucharaditas de polvo de horneó IMPERIAL®
- 300 g Queso mantecoso rebanado fino
- Mantequilla para la sartén

### Preparación

1.- En un bowl bate las yemas de huevo con la sal y la leche en polvo NIDO®, agrega poco a poco el agua y bate continuamente hasta conseguir una preparación homogénea. Agrega la mantequilla derretida y la harina con el polvo de horneó IMPERIAL®. Vuelve a batir hasta integrar completamente.

2.- Finalmente bate las claras de huevo a punto nieve (espumosas) y agrégalas al batido anterior con suaves movimientos envolventes. Luego, calienta una sartén con pequeñas cantidades de mantequilla a fuego medio (no fuerte) y agrega ½ cucharón de la mezcla recién preparada sobre la sartén pero no extendiendo por toda la sartén (preferentemente usar sartén de teflón o antiadherente)

3.- Una vez que esté avanzado en su cocción, coloca el queso laminado en una de sus mitades y dobla por la mitad, cocina por los lados que falta mientras el queso se derrite poco a poco. Si deseas puede cocinar bien hot pancakes y luego rellenarlos con queso para finalmente calentar y servir de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	480 Kcal
Proteínas:	20.0 g
Grasa Total:	28.0 g
Colesterol:	159 mg
H. de Carbono:	35.0 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	567 mg