



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	457 Kcal
Proteínas:	10.9 g
Grasa Total:	14.9 g
Colesterol:	58 mg
H. de Carbono:	68.8 g
Fibra Dietética:	10,8 g
Sodio:	518 mg

HOT CAKES CON SALSA DE MANJAR Y FRUTAS

Ingredientes

- 1 1/3 Taza de harina (193g)
- 2 Cucharaditas de polvos de hornear IMPERIAL® (19g)
- 2 Cucharadas de azúcar granulada (44g)
- 1 Cucharadita rasa de sal (3g)
- 1 1/3 Taza de leche líquida Descremada (266ml)
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de aceite (48ml)
- Para la salsa
- ¾ Taza de manjar (250g)
- ½ Taza de leche SVELTY® Descremada líquida (100 ml)

Preparación

1.- Junta en el jarro de una juguera la harina con los polvos IMPERIAL®, el azúcar y la sal. Vierte la leche líquida descremada con el huevo y el aceite. Procesa a velocidad media hasta homogenizar todos los ingredientes.

2.- Calienta a fuego medio-alto una sartén antiadherente con unas gotas de aceite, vierte solo un poco de la mezcla hasta conseguir un diámetro de 8 cm aprox. (menos de ½ cucharón soper). Espera a que se cocine durante no más de 15 a 20 segundos y volteas. Una vez dorados retira del sartén y repite el procedimiento hasta acabar toda la mezcla.

3.- Para la salsa, junta el manjar NESTLÉ® con la media taza de leche y lleva al microondas por 30 segundos hasta calentar, revuelve hasta conseguir una salsa tibia y sirve de inmediato con los hot cakes tibios acompañados con frutas de la estación.