



Hot cakes con moras azules y Karo® Maple

Tiempo total: 25 min • Porciones: 6

Disfruta con tu familia de este clásico desayuno con Karo® Maple.

INGREDIENTES

- 1 Taza de harina de trigo
- 2 Cucharadas de azúcar refinada
- 1/2 Cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 Cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 Cucharadita de sal
- 3/4 Tazas de leche
- 1 Huevo
- 1 Cucharada de vainilla líquida
- 2 Cucharadas de mantequilla sin sal
- Moras azules frescas
- Karo® Maple al gusto

DESCARGAR 

COMPARTIR 

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. Mezcla los ingredientes secos (harina de trigo, polvo para hornear, bicarbonato de sodio, sal y azúcar) y reserva.
2. Coloca la leche en un bowl mediano y añade la vainilla.
3. Agrega los ingredientes secos poco a poco. Bate hasta tener una mezcla homogénea.
4. Calienta el sartén a fuego medio con la mantequilla y vierte una porción de la mezcla (al gusto) sobre el sartén.
5. Gira el hot cake una vez que tenga burbujas y espera a que se dore.
6. Repite el procedimiento.
7. Sirve las moras azules encima para decorar y acompaña con Karo® Maple.

Más Recetas

PAN FRANCÉS



10
INGREDIENTES

20
MINUTOS

3
PORCIONES



WAFFLES BELGAS



11
INGREDIENTES

20
MINUTOS

4
PORCIONES



PUDÍN DE CHÍA



8
INGREDIENTES

5
MINUTOS

2
PORCIONES



GALLETAS DE AVENA



10
INGREDIENTES

40
MINUTOS

30
PORCIONES

