

- Arbolitos navideños de hot cakes -



INGREDIENTES

PARA LA MASA:

1 TAZA DE HARINA

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

¼ DE CUCHARADITA DE SAL

2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOSO

¾ DE TAZA DE LECHE

UN HUEVO

2 CUCHARADITAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

COLORANTE VEGETAL VERDE

MANTEQUILLA PARA ENGRASAR LA SARTÉN

PARA DECORAR:

MIEL AL GUSTO

SPRINKLES DE COLORES

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA ESPOLVOREAR

CREMA CHANTILLY

ESTRELLITA COMESTIBLE O DECORATIVA

PROCEDIMIENTO

1. PRIMERO HAZ TU MEZCLA DE HARINA PARA HOT CAKES CASERA CON LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR, LA SAL Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.

2. AGREGA LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS: LA LECHE, EL HUEVO Y LA MANTEQUILLA. INTÉGRALO TODO MUY BIEN, HASTA TENER UNA MASA UNIFORME.

3. AÑADE COLORANTE VEGETAL VERDE HASTA OBTENER EL TONO QUE MÁS TE GUSTE.

4. PREPARA UNA SARTÉN CALIENTE CON MANTEQUILLA PARA COCINAR. VIERTE UN CUCHARÓN DE LA MASA Y DÉJALO COCER HASTA QUE APAREZCAN BURBUJAS EN LA SUPERFICIE, VOLTÉALO Y COCINA UN POCO MÁS. ASEGÚRATE DE QUE AL MENOS UN LADO NO QUEDE MUY DORADO.

5. REPITE CON EL RESTO DE LA MASA USANDO PORCIONES MÁS PEQUEÑAS PARA TENER HOT CAKES DE DIFERENTES TAMAÑOS.

6. APILA LOS HOT CAKES DEL MÁS GRANDE AL MÁS PEQUEÑO, DEJA EL LADO MENOS DORADO HACIA ARRIBA.

7. BAÑA CON UN POCO DE MIEL, ESPOLVOREA CON SPRINKLES Y AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.

8. CORONA CON CREMA CHANTILLY AL GUSTO Y UN ADORNO EN FORMA DE ESTRELLA.