

HOTCAKES

¡Sin lácteos y sin huevo!

Se le conoce con el nombre de pancakes o hotcakes.

Ahora los tenemos en versión deliciosamente vegana (sin lácteos, mantequilla, ni huevo)

¡Esponjosos, suaves y muy sabrosos!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 6 Hotcakes

- 4 cucharadas de aceite vegetal
- pizca de sal
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 y 1/2 tazas de leche vegetal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de azúcar

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

un bowl cernimos 2 tazas de harina de trigo, una cucharadita de polvo para hornear, una cucharadita de bicarbonato de sodio y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal. Mezclamos los ingredientes.

poco a poco 1 y $\frac{1}{2}$ tazas de leche vegetal (De su preferencia). Mezclando constantemente con un mezclador de globo, mientras agregamos la leche vegetal. Cuando se deshagan todos los grumos, agregamos 4 cucharaditas de aceite vegetal o de

mantequilla vegana y 2 cucharadas de azúcar mascabado o su equivalente a azúcar de fruto del monje, o el endulzante de su preferencia. Integramos bien los ingredientes.

una sartén bien caliente, untamos un poco de aceite vegetal y agregamos un cucharón de la mezcla y esperamos a que salgan burbujas. Cuando estén medio secas las orillas, volteamos el hotcake. Dejamos que se cocine por el otro lado y retiramos a un plato. Así hacemos con toda la mezcla.

.

VER RECETA