



Hotcakes Clásicos

Rinde: 8 hotcakes

Ingredientes:

Mezcla seca:

- 1 taza de harina integral
- 2 cucharadas de azúcar de coco
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

Mezcla húmeda:

- $1\frac{1}{4}$ taza de leche de almendras
- 1 huevo grande
- 2 cucharadas de aceite de coco o ghee derretido
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:

En un bowl mediano, mezcla todos los ingredientes de la mezcla seca.

Añade los ingredientes de la mezcla húmeda y revuelve muy bien.

Precalienta un sartén a temperatura media. Añade $\frac{1}{2}$ cucha-

radita de aceite de coco o ghee, esparce muy bien.

Añade $\frac{1}{4}$ de taza de mezcla. Cocina por 2 - 3 minutos hasta que pequeñas burbujas comiencen a salir en la superficie y voltéalos. Baja la flama y cocina por otros 2 - 3 minutos, o bien hasta que estén dorados.

