



Hot cakes con semillas y mermelada de fresa

Categoría: Cena, Postre, Huevo y lácteos, Dulces

Nada como estos hot cakes para desayunar en domingo.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Harina para Hot Cakes Pronto®
- 2 cdas de semilla de girasol
- 60 g de amaranto
- 2 cdas de ajonjolí
- 2 cdas de linaza
- 460 mls de leche
- 1 Huevo
- 60 g de mantequilla derretida
- 60 g de Mermelada de Fresa La Costeña®
- 460 mls de jugo de naranja



Preparación

1. Mezclar en un recipiente: la harina, la semilla de girasol, el amaranto, el ajonjolí, la linaza, la leche, el huevo y dos cucharadas de mantequilla, hasta lograr una mezcla homogénea
2. Mezclar la mermelada y el jugo de naranja. Reservar.
3. Calentar una cucharada de mantequilla, verter un cucharón mediano de masa preparada sobre esta y cocinar 2 minutos a fuego medio por cada lado para formar un hot cake.
4. Servir los hot cakes calientes con mermelada y semillas extra.