

HOTCAKES DISFRAZADOS

PARA 8 PERSONAS

2 tazas de harina

1/2 cucharadita de sal

6 huevos grandes

3 tazas de leche

1 Cucharada de aceite vegetal, más lo que se ocupe para cocinar

1 taza de mermelada o jalea de fruta



Mezclar la harina y la sal en un recipiente hondo.

Aparte, en un recipiente mediano, batir los huevos con la leche y el aceite vegetal.



Agregar la mezcla de los huevos a la harina y mezclar hasta incorporarla. No se mezcle demasiado.

En un sartén mediano, sobre fuego moderadamente alto, poner una ligera capa de aceite. Cuando el aceite esté caliente, echar 1/4 de taza de la maza, moviendo el sartén de un lado al otro para que la maza cubra el fondo del sartén. Cuando el hotcake se dore, voltearlo para que se dore por el otro lado. Poner el hotcake en un molde para galletas y meterlo al horno a una temperatura baja (200°F) mientras se hacen los demás hotcakes.

Para servir, extender una capa de 2 cucharadas de mermelada o jalea de fruta, sobre cada hotcake y enrollarlo.
