

RECETARIO SABORES QUE SE NOTAN HOT CAKES



COPA DE MINI HOT CAKES

INGREDIENTES

$\frac{3}{4}$ taza de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

1 huevo

2 cucharadas de mantequilla, sin sal
y fundida

1 cucharadita de esencia de vainilla

$\frac{3}{4}$ taza de harina para hot cakes

aceite en aerosol

1 taza de yogurt griego, natural y
sin azúcar

$\frac{1}{4}$ taza de Leche Condensada

LA LECHERA®

1 manzana verde, cortada en cubos

1 taza de frambuesas

1 taza de moras azules

4 hojas de menta, desinfectada

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, la mantequilla, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes. Vierte en una mamila de plástico y reserva.
- 2 Calienta una sartén, agrega un poco de aceite en aerosol y forma pequeños círculos con la mezcla anterior; cocina por ambos lados y repite hasta terminar con la preparación.
- 3 Mezcla el yogurt con la Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil. En 4 copas, sirve un poco de mini hot cakes, una capa de yogurt, manzana verde, frambuesas, moras azules y decora con las hojas de menta. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

En caso de que no cuentes con una mamila, utiliza una bolsa hermética, corta una de las puntas y forma los mini hot cakes.

CONSEJO NUTRICIONAL

La manzana aporta fibra.



minutos



4 proporciones

HOT CAKES CON MORAS AZULES

INGREDIENTES

HOT CAKES

$\frac{3}{4}$ taza de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

1 huevo

2 cucharadas de mantequilla, fundida

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 taza de harina para hot cakes

$\frac{3}{4}$ taza de moras azules

2 cucharadas de mantequilla

1 envase de Leche Condensada
LA LECHERA®

OTROS INGREDIENTES

Moras azules para decorar

Hojas de menta, desinfectadas
para decorar

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para los hot cakes, mezcla $\frac{3}{4}$ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla, la harina para hot cakes y $\frac{3}{4}$ de taza de moras azules.
- 2 Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la mezcla.
- 3 Sirve los hot cakes y decora con moras, hojas de menta y un poco de Leche Condensada LA LECHERA®. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes sustituir la mantequilla fundida en el sartén por un poco de aceite en aerosol.

CONSEJO NUTRICIONAL

Las moras azules son fuente de antioxidantes.



minutos



6 piezas



HOT CAKES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 taza de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

2 cucharadas de mantequilla, fundida

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 huevo

1 taza de harina para hot cakes

¼ taza de cocoa

2 cucharadas de mantequilla

1 taza de fresas, desinfectadas

Hojas de menta, desinfectadas

1 envase de Leche Condensada
LA LECHERA®

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Mezcla 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la mantequilla, la vainilla, el huevo, la harina para hot cakes y la cocoa.
- 2 Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la mezcla.
- 3 Sirve los hot cakes, decora con las fresas, hojas de menta y con un poco de Leche Condensada LA LECHERA®. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar trocitos de plátano a la mezcla de hot cakes.

CONSEJO NUTRICIONAL

La cocoa es fuente de antioxidantes.



minutos



6 piezas



HOT CAKES CON ZARZAMORA

INGREDIENTES

CREMA DE ZARZAMORAS

1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)

¼ taza de Leche Condensada LA LECHERA®

½ taza de zarzamoras

HOT CAKES

¾ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

1 huevo

2 cucharadas de mantequilla, fundida

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 taza de harina para hot cakes

½ taza de zarzamoras, cortadas a la mitad

2 cucharadas de mantequilla

½ taza de zarzamoras, para decorar

6 hojas de menta, desinfectadas

1 envase de Leche Condensada LA LECHERA®

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la crema de zarzamoras, bate el queso hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA® y añade ½ taza de zarzamoras; bate ligeramente y refrigera.
- 2 Para los hot cakes, mezcla ¾ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes; añade ½ taza de zarzamoras cortadas a la mitad y mezcla ligeramente. Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la mezcla.
- 3 Sirve los hot cakes colocando un poco de la crema de zarzamoras entre cada hot cake, decora con el resto de las zarzamoras, menta y la Leche Condensada LA LECHERA®. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Si lo deseas puedes combinar zarzamoras con moras azules y frambuesas para el relleno.

CONSEJO NUTRICIONAL

La zarzamora es fuente de vitamina A.



minutos
+ refrigeración



6 piezas



HOT CAKES DE NARANJA

INGREDIENTES

$\frac{3}{4}$ taza de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

1 huevo

2 cucharadas de mantequilla, fundida

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 naranja, su ralladura

1 taza de harina para hot cakes

2 cucharadas de mantequilla

2 naranjas, cortada en rodajas y
sin cáscara

1 envase de Leche Condensada
LA LECHERA®

1 naranja, cortada en cuartos

4 hojas de menta, desinfectadas

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Mezcla $\frac{3}{4}$ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla, la ralladura de naranja y la harina para hot cakes.
- 2 Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y coloca 1 rodaja de naranja, cocina por 1 minuto y voltea. Con ayuda de un cucharón, vierte un poco de la mezcla sobre la rodaja de naranja para formar los hot cakes y cocina por ambos lados; repite el procedimiento con el resto de los ingredientes.
- 3 Sirve con Leche Condensada LA LECHERA® y decora con naranjas cortadas en cuartos y hojas de menta. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar un poco de nuez picada.

CONSEJO NUTRICIONAL

Consume la naranja en gajos para obtener fibra.



minutos



6 piezas

HOT CAKES PLÁTANO CON AMARANTO

INGREDIENTES

¾ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

2 cucharadas de mantequilla, fundida

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 huevo

1 taza de harina para hot cakes

4 cucharadas de amaranto

2 cucharadas de mantequilla

2 plátanos, cortados en cubos pequeños

1 envase de Leche Condensada LA LECHERA®

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Mezcla ¾ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla, el huevo, la harina para hot cakes y el amaranto.
- 2 Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes, coloca unas rebanadas de plátano; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la mezcla.
- 3 Sirve los hot cakes y acompaña con Leche Condensada LA LECHERA®. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar un poco de nuez a la mezcla de hot cakes.

CONSEJO NUTRICIONAL

El plátano es una fruta con alto contenido de potasio.



minutos



6 piezas



HOT CAKES CON CHISPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

¾ taza de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

1 huevo

2 cucharadas de mantequilla, sin sal
y fundida

1 cucharadita de esencia de vainilla

¾ taza de harina para hot cakes

1 taza de nuez, picada

½ taza de chispas de chocolate, amargo
aceite en aerosol

1 envase de Leche Condensada
LA LECHERA®

1 taza de fresas, desinfectadas y cortadas
en cuartos

2 ramas de menta, desinfectada y
deshojada

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el huevo, la mantequilla, la esencia de vainilla, la harina para hot cakes, ½ taza de nuez y ¼ taza de chispas de chocolate.
- 2 Calienta una sartén, agrega un poco de aceite en aerosol y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.
- 3 Sirve los hot cakes, con la Leche Condensada LA LECHERA®, decora con las fresas, la nuez, las chispas de chocolate restantes y las hojas de menta; ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Una vez que se formen burbujas en la superficie de los hot cakes, es el momento de voltearlos.

CONSEJO NUTRICIONAL

La fresa aporta fibra.



minutos



4 porciones



HOT CAKES PLÁTANO CON CANELA

INGREDIENTES

¾ taza de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

2 cucharadas de mantequilla, fundida

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 huevo

1 taza de harina para hot cakes

1 cucharadita de canela, en polvo

2 plátanos, cortados en cubos pequeños

2 cucharadas de mantequilla

1 plátano, cortado en rebanadas para
decorar

2 cucharadas de nuez, picada

1 envase de Dulce de Leche
LA LECHERA® Sirve Fácil

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Mezcla ¾ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla, el huevo, la harina para hot cakes, la canela y 2 plátanos cortados en cubos.
- 2 Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la mezcla.
- 3 Sirve los hot cakes, decora con plátano, nueces y con un poco de Dulce de Leche LA LECHERA® Sirve Fácil. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar un poco de nuez a la mezcla de hot cakes.

CONSEJO NUTRICIONAL

Haz ejercicio los fines de semana con tus amigos y disfruta de una convivencia sana y divertida.



minutos



6 piezas



Realización:
RECETAS NESTLÉ®
Jessi Cervantes
Karina Poblete
Ximena Sadurni
Diana Hernández

Desarrollo de Recetas:
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Fotografía:
Studio Becky Treves

Diseño Gráfico:
Alejandra Olivares

Apoyo Gráfico:
Vanesa Rivera

®Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des
Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.



Recetas
Nestlé
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

