



4. Diversos sabores. Se obtienen al mezclar diferentes ingredientes como betabel, chocolate en polvo, plátano. ¡Tu imaginación es el límite!
5. Hot cakes redondos. Usa un cucharón, en cuanto la mezcla esté en el sartén, esparce con cuidado hasta lograr un círculo perfecto.
6. Utiliza aceite de canola en lugar de mantequilla, en la misma proporción para mejorar la textura y humedad.



**¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!
Especialmente al que menos sabe,
menos tiene y menos puede.**

Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:
9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco
Facebook: Profecooficial
YouTube: ProfecoTv
Instagram: Profecomx

Teléfono
del **consumidor**
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR



**Platillo Sabio
Profeco.**

**Hot Cakes Fantasía
y De Revista.**

HOT CAKES FANTASÍA.

INGREDIENTES:

(4 porciones).

- 2 tazas de harina para hot cakes.
- 1 trozo de betabel cocido.
- 1 taza de leche.
- 2 cucharadas de chíá.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 3 cucharadas de aceite.

PARA SERVIR:

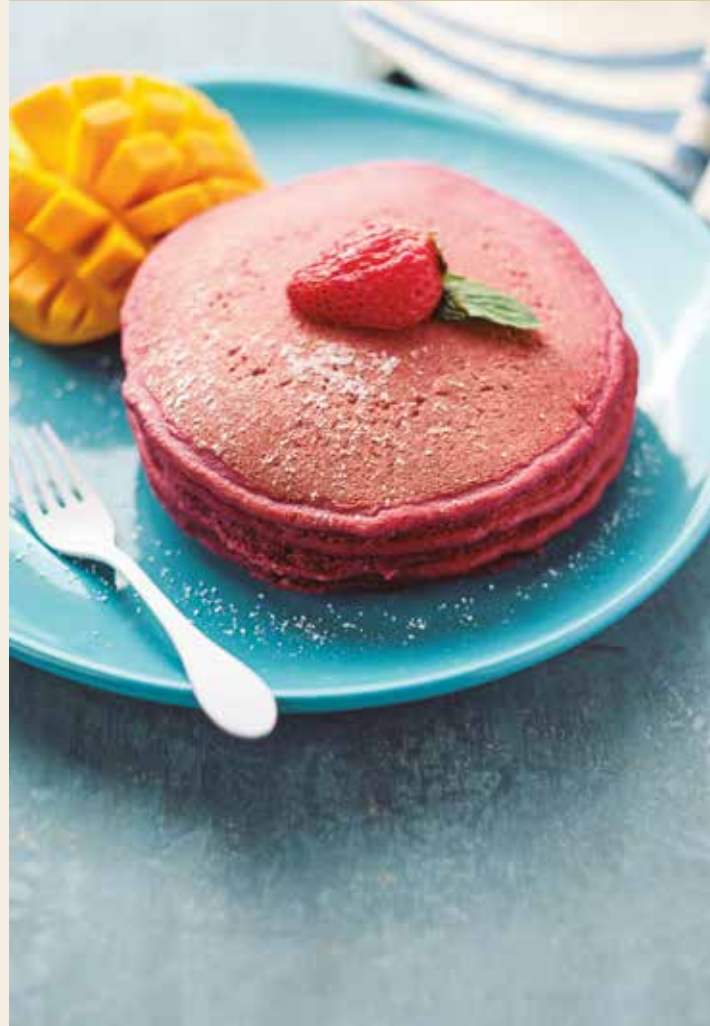
- Trocitos, o rebanadas, de frutas de temporada.
- Azúcar glass.

PREPARACIÓN:

1. Agrega en la licuadora la mitad de la leche, el huevo, el aceite, el betabel previamente cocido, la chíá, vainilla y la harina para hot cakes. Licúa hasta lograr una mezcla tersa y homogénea, poco a poco, agrega el resto de la leche hasta obtener la consistencia deseada.



2. Coloca un sartén a fuego medio-bajo.
3. Vierte la mezcla en el sartén con la ayuda de un cucharón.
4. Cocina durante unos 2 o 3 minutos o hasta que la parte de arriba tenga burbujas. Voltea y cocina del otro lado.
5. Espolvorea con azúcar glass y acompaña con la fruta de temporada de tu agrado.



Tips del chef.

HOT CAKES DE REVISTA.

Toda preparación tiene su secreto, y para conseguir unos hot cakes más ricos y esponjosos, sigue estos consejos.

1. Licúa los ingredientes en lugar de batirlos.
2. Sustituye la harina de hot cakes por harina de avena.
3. Mezcla menos líquida. Una mezcla más espesa hará que los hot cakes estén más esponjosos.

