

Procedimiento

- 1 Cierne la harina junto con el polvo para hornear.
- 2 Mezcla muy bien todos los ingredientes en un tazón grande.
- 3 Guarda la harina en un bote de plástico, tápalo muy bien y almacénalo en un lugar fresco y seco.
- 4 Para preparar tus hot cakes, licúa una taza de la harina preparada con una taza de leche, un huevo, una pizca de sal y una cucharada de mantequilla derretida.
- 5 En un comal caliente y ligeramente engrasado, haz los hot cakes con la ayuda de un cucharón.



Elaboró: Rafael Arturo Rivera Ruiz., Revisó: Ivon Castañeda Cerdá. Validó: Lic. Marcos Moisés Macías Torres. Diseñó: Daniel Eduardo Wilson Oropeza.



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: revistadelconsumidormx

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



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

Tecnología
Doméstica PROFECO

Harina
integral
para
Hot cakes



Harina integral para Hot cakes

Rendimiento



400 g

Tiempo de elaboración



15 minutos

Caducidad



6 meses

Costo promedio



\$16



Ingredientes

- 1½ tz de harina de trigo integral
- ½ tz de salvado de trigo tostado
- ½ tz de azúcar
- 2½ cdas. de fécula de maíz sabor vainilla (la que se utiliza para preparar atole)
- 2 cdas. de polvo para hornear