



Hotcakes con Jarabe de Manzana

Pancakes with Apple Syrup

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana**®
- 1 2/3 taza de leche
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 6 cucharadas de azúcar
- Una pizca de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 huevos
- Jarabe de Manzana
- 4 manzanas sin piel y cortadas en cuadritos
- ½ taza de azúcar morena
- 2 cucharadas de mantequilla

Modo de preparación:

En un tazón grande, mezcle la mantequilla, la leche, el extracto de vainilla y el huevo. Déjelo a un lado. Mezcle bien la harina de maíz **JUANA**®, el azúcar, la sal y agréguelo a la mezcla de leche.

Vierta la mezcla en incrementos de ¼ taza en una parrilla caliente, dejando cocinar de 2 a 3 minutos por lado. En un sartén, añada la mantequilla y las manzanas en cuadritos y cocine hasta que la manzana esté suave. Añada azúcar morena y cocine hasta que se forme un jarabe espeso.

Sirva sobre los hotcakes.

Ingredients:

- 2 cups of **Juana**® corn meal
- 1 2/3 cup of milk
- 4 tablespoons of melted butter
- 6 tablespoons of sugar
- A pinch of salt
- 1 teaspoons of vanilla extract
- 2 eggs
- Apple Syrup
- 4 apples peeled and diced
- ½ cup of brown sugar
- 2 tablespoons of butter

Preparation:

In a large mixing bowl, whisk together the butter, milk, vanilla extract and the egg and set aside. Mix well together **JUANA**® corn meal, sugar, and salt and add to the milk mixture.

Drop batter in ¼ cup increments onto hot griddle allowing to cook 2-3 minutes per side. In a pan, add butter and the diced apples and cook until the diced apple is tender. Add brown sugar and cook until a thick syrup has formed.

Serve over pancakes.