



Hotcakes con jarabe de manzana

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

Para los hotcakes:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana**®
- 2 $\frac{2}{3}$ tazas de leche
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 6 cucharadas de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Para el jarabe de manzana:

- 4 manzanas sin piel y cortadas en cubitos
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena
- 2 cucharadas de mantequilla

Preparación:

1. En un tazón grande, bata la mantequilla, la leche, el extracto de vainilla y los huevos hasta integrar. Reserve.
2. En otro tazón, mezcle la harina de maíz **Juana**®, el azúcar, la sal y el polvo para hornear.
3. Agregue poco a poco la mezcla líquida al tazón con los ingredientes secos, mezclando con una espátula hasta que todo esté bien incorporado.
4. En una parrilla caliente y ligeramente engrasada, vierta aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza de la mezcla por hotcake. Cocine de 2 a 3 minutos por cada lado, o hasta que estén dorados.
5. Para preparar el jarabe, en una sartán caliente agregue la mantequilla junto con las manzanas en cubitos. Cocine hasta que las manzanas estén suaves.
6. Añada azúcar morena y continúe cocinando hasta que se forme un jarabe espeso.
7. Sirva los hotcakes calientes y báñelos con el jarabe de manzana.

Consejo de Juana: Agregue $\frac{1}{2}$ cucharadita de jugo de limón al jarabe de manzana para equilibrar el dulzor.

Rinde: 16 porciones