

RECETARIO SABORES QUE SE NOTAN

DÍA DEL HOTCAKE



Sugerencia de uso

COME BIEN. Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular. Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 633, 1800 Vevey, Suiza.

Recetas
Nestlé
.com.mx

CINNAMON ROLL HOT CAKES

INGREDIENTES

ESPIRAL DE CANELA

- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- $1\frac{1}{2}$ cucharadas de canela, molida
- 1 barra de mantequilla, fundida (90 g)

ROLLS 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

Leche Condensada **LA LECHERA®** Sirve Fácil

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la salsa de canela, mezcla el azúcar con la canela y la mantequilla, vierte la mezcla en una mamila y reserva.

- 2 Para los roll cakes, mezcla la Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL®** con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes. 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. Con la salsa de canela, forma un espiral del lado de la masa que aún está cruda y cocina por ambos lados.

- 3 Sirve los hot cakes, decora con un poco de la Leche Condensada **LA LECHERA®** Sirve Fácil y disfruta.



CONSEJO CULINARIO

Si la salsa de canela comienza a endurecerse, caliéntala en el microondas durante unos segundos y agita la mamila.

CONSEJO NUTRICIONAL

Consume canela para elevar la ingesta de potasio.



35 minutos



6 piezas



HOT CAKES DE NARANJA

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ taza de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL®**
- 1 taza de harina para hot cakes
- 2 cucharadas de mantequilla, fundida
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 naranja, su ralladura
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de piña miel, cortada en cubos pequeños
- 2 duraznos, cortados en rebanadas delgadas
- 1 naranja, cortada en medias lunas
- 1 envase de Leche Condensada **LA LECHERA® Sirve Fácil**

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Mezcla $\frac{3}{4}$ taza de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL®** con la harina para hot cakes, 2 cucharadas de mantequilla fundida, el huevo, la vainilla y la ralladura de naranja.
- 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 un poco de piña, durazno, naranja y Leche Condensada **LA LECHERA® Sirve Fácil**. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Al colocar la mezcla de hot cake en la sartén, espera hasta que la superficie se cubra de pequeñas burbujas; así sabrás que la parte inferior está cocida.

CONSEJO NUTRICIONAL

El huevo contiene una gran cantidad de vitaminas del complejo B.



minutos



6 piezas

HOT CAKES

PAY DE LIMÓN



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
- 2 cucharadas de mantequilla
- 7 galletas Marías, troceadas
- 3 limones, su ralladura
- 1 envase de Leche Condensada **LA LECHERA® Sirve Fácil**

CREMA DE LIMÓN

- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 1 bolsita de Leche Condensada **LA LECHERA®** (90 g)
- 1 limón, su ralladura
- 2 limones, su jugo

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Para la crema de limón, bate el queso hasta acremar, añade la bolsita de Leche Condensada **LA LECHERA®**, la ralladura de 1 limón y el jugo de limón hasta incorporar. Cubre con plástico adherente y refrigera por 30 minutos.
- 2** Para los hot cakes, mezcla la Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL®** con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes. 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 preparación.
- 3** Sirve un hot cake, unta un poco de crema de limón, añade algunos trozos de galleta, cubre con otro hot cake y repite el procedimiento. Decora con crema de limón, galletas, ralladura de limón y un poco de Leche Condensada **LA LECHERA® Sirve Fácil**. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar un poco de galletas Marías troceadas a la mezcla de hot cakes antes de cocinar.

CONSEJO NUTRICIONAL

El limón aporta potasio.



35
minutos
+ refrigeración



6 piezas

HOT CAKES RED VELVET

INGREDIENTES

CREMA DE FRAMBUESAS

- ½ barra de mantequilla, a temperatura ambiente (45 g)
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 1 bolsita de Leche Condensada **LA LECHERA**® (90 g)
- ¼ taza de frambuesas

HOT CAKES

- ¾ taza de Leche Evaporada **CARNATION**® **CLAVEL**®
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mantequilla, fundida
- 1 cucharada de cocoa

- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina para hot cakes
- 1 cucharada de cocoa
- colorante vegetal rojo para alimentos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de frambuesas
- 4 hojas de menta, desinfectadas
- 1 envase de Leche Condensada **LA LECHERA**® Sirve Fácil

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Para la crema de frambuesas, bate ½ barra de mantequilla con el queso hasta acremar, añade la bolsita de Leche Condensada **LA LECHERA**® y continúa batiendo hasta integrar. Agrega ¼ taza de frambuesas, bate ligeramente y cubre con plástico adherente; refrigera por 30 minutos.
- 2** Para los hot cakes, mezcla la Leche Evaporada **CARNATION**® **CLAVEL**® con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla, la harina para hot cakes, la cocoa y un poco de colorante. 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 preparación.
- 3** Sirve un hot cake, unta un poco de crema de frambuesas, cubre con otro hot cake y repite el procedimiento. Decora con más crema, un poco de frambuesas, hojas de menta y la Leche Condensada **LA LECHERA**® Sirve Fácil. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes dividir la mezcla de queso, mantequilla y Leche Condensada **LA LECHERA**® en dos partes iguales; licúa una parte con las frambuesas. Coloca ambas mezclas en una manga para pastelería con duya para obtener una crema bicolor.

CONSEJO NUTRICIONAL

La frambuesa aporta fibra.



35
minutos
+refrigeración



6 piezas

HOT CAKES TIRAMISÚ

INGREDIENTES

- 1½ tazas de avena
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 4 cucharadas de miel de abeja
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL®**
- Aceite en spray
- ⅓ taza de agua
- ½ cucharada de Café 100% Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- ½ taza de yogurt griego
- 2 cucharadas de cocoa
- 4 hojas de menta, desinfectada

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Licúa la avena con el polvo para hornear, la miel de abeja, la esencia de vainilla y el Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL®**.
- 2** Calienta una sartén, agrega un poco de aceite en spray 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. Mezcla el agua con el Café 100% Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®** hasta disolver por completo.
- 3** Pica la superficie de los hot cakes con un palillo y humedécelos con la mezcla de café, cúbrelos con el yogurt, espolvorea un poco de la cocoa y decora con las hojas de menta. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Recuerda que, al utilizar avena en tus preparaciones, mientras más tiempo la dejes reposar, más espesa será su consistencia.

CONSEJO NUTRICIONAL

Utiliza la miel de abeja para darles un sabor dulce a tus alimentos.



20 minutos



2 porciones

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:
Vanessa 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:

