



Chipilo

PORCIONES

8



TIEMPO

15 min

DIFICULTAD



HOT CAKES

INGREDIENTES

465gr de harina refinada.

240gr de azúcar en polvo (licuar el azúcar, no azúcar glass).

150gr de mantequilla **Chipilo®** derretida.

45ml de esencia de vainilla.

3 huevos.

255ml de leche.

12gr de royal.

Mantequilla **Chipilo®** extra.

PREPARACIÓN

- 1 Mezclar todos los ingredientes y reposar 30 minutos.
- 2 Derretir una cucharadita de mantequilla en un sartén.
- 3 Poner una cucharada grande de la mezcla dejando que se cocine a fuego medio.
- 4 Dar vuelta y servir con mantequilla por encima.



• DESEDE  1935 •

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO