



Hot Cakes

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 10 hot cakes medianos

Estos hot cakes son las noches de invierno en mi casa, o tal vez las tardes de verano cuando salíamos bien refrescados de estar en la alberca toda la tarde. Son mi cocina chiquita en la casa de Río Frío, son estar a la mesa disfrutándolos con mi papá porque le encantaban. Así, de cajita, sin tanta fanfarria, estos hot cakes son mi mamá y su apapacho, siempre los relaciono con ella y el cariño con que siempre los hacía y los sigue haciendo. Ahora ya brincamos de generación y son los hot cakes de «la abuela», ya se imaginarán a los nietos como pirañas sin darle descanso al comal donde se inflan gordos y deliciosos. Por cosas como esta es que nace Cassarola Mia, porque como lo dice esa frase... hay historias que se quedan atrapadas en las recetas que hacemos y nos llevan a tantos momentos en el tiempo y nos llenan de alegrías y nostalgias. Es la magia de la cocina y sus sabores y olores. Espero los hagan y sobre todo, espero que sepan rodearlos de buenos momentos en familia y con amigos.

Aclaraciones:

Esta receta es una modificación de la que viene en la caja de harina de hot cakes "Pronto". La diferencia radica en la cantidad de leche que se pone y la grasa que se agrega.

Se pone menos leche que la que indica y se cambia la margarina por el aceite. Es decir, si en la receta escogen hacer la proporción que indica para 16 hot cakes, usen la leche que indica la receta para hacer 8 hot cakes. La margarina queda en la cantidad que dice la receta que estén haciendo, solo la sustituyen por el aceite vegetal.

Cabe aclarar que con esta receta nunca salen la cantidad de hot cakes que dice en la caja. Salen muchos menos precisamente porque se está haciendo una mezcla más espesa y consistente. Si queda muy aguada no se van a inflar.

Pongan atención porque esto es casi como una clase de química y física, pero en esta receta tan sencilla, es el cuidado de los pequeños detalles lo que hace una gran diferencia. Lean el procedimiento con cuidado antes de hacerlos.

Ingredientes:

- 2 Tazas de harina preparada para Hot Cakes.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas de aceite.
- $\frac{3}{4}$ a 1 Taza de leche (depende de la consistencia).

Procedimiento:

En un tazón hondo se pone la harina de la caja y con un tenedor se desbaratan los posibles grumos que pudiera tener (si la pueden cernir o pasar por un colador mucho mejor). En otro recipiente POR SEPARADO se mezclan los huevos, el aceite y la leche ($\frac{3}{4}$ de taza) y se baten muy bien con batidor de globo.



Hot Cakes

Una vez integrados se agregan a la harina y SUAVEMENTE se mezclan juntos (no batir muy fuerte ni de más porque luego se activa el gluten de la harina y quedarán duros). Si queda muy espeso se puede agregar leche hasta completar una taza, pero no más de eso.

La mezcla se tiene que dejar reposar por al menos 10 minutos. Esto es para permitir que las proteína del huevo y las partículas de harina absorban la leche y entonces se logre una masa más homogénea porque las burbujas de aire que se formaron en el batido se escapan. Esto va a permitir unos hot cakes esponjados y con cocimiento homogéneo.

Se pone a la lumbre un comal con cubierta antiadherente de preferencia y ya que esté muy caliente (si al ponerle una gota de agua brinca), se pasa un poco de mantequilla con una servilleta y se vacía la mezcla sin mover el punto en que el primer chorro tocó el comal. Simplemente se vacía y se deja que caya cayendo la mezcla hasta que el diámetro del hot cake sea al deseado.

Cuando se forman burbujas en la superficie y las orillas se ven ya secas, es momento de voltearlo, con un solo movimiento firme. Se verá como empieza en ese momento a esponjar y listo, cuando quede dorado del lado del comal, es momento de sacarlo.



Se sirven calientes con mantequilla y miel de maple. Se pueden guardar en el refrigerador o en el congelador, bien envueltos, para su consumo posterior. Se descongelan sin envoltura, a temperatura ambiente.

¡BUEN PROVECHO!