



Hotcakes de Calabaza y Nuez

Ingredientes

Para los hotcakes:

- 2 tazas de harina de maíz MASECA®
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 2 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de especias para pay de calabaza
- 1 taza de puré de calabaza
- 2 huevos grandes
- 3 ¼ tazas de suero de leche
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Crema batida para servir

Para la miel con nuez:

- 1 taza de nuez pecana picada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de miel de maple
- ¼ de cucharadita de sal

Modo de preparación

Para los hotcakes:

1. En un tazón grande, mezcle con un batidor la harina de maíz MASECA®, el azúcar morena, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y las especias para pay de calabaza hasta integrar bien.
2. En otro tazón, bata el puré de calabaza, los huevos, el suero de leche, la mantequilla derretida y la vainilla hasta obtener una mezcla suave.

3. Incorpore los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y mezcle solo hasta integrar. La masa debe quedar espesa pero fluida; si es necesario, agregue un poco más de suero de leche, de 1 a 2 cucharadas a la vez.
4. Deje reposar la mezcla durante 5 minutos para hidratar bien las harinas y mejorar la textura.
5. Engrase ligeramente un sartén o plancha antiadherente y caliente a fuego medio.
6. Vierta aproximadamente 1/3 de taza de mezcla por panqueque sobre el sartén caliente. Cocine hasta que se formen burbujas en la superficie y los bordes se vean firmes, de 2 a 3 minutos.
7. Voltee y cocine de 1 a 2 minutos más, o hasta que estén dorados y bien cocidos. Transfiera a un plato tibio y repita con el resto de la mezcla.

Para la miel con nuez:

1. Derrita la mantequilla en un sartén pequeño a fuego medio. Agregue la nuez pecana, el azúcar morena, la miel de maple y la sal.
2. Cocine, moviendo con frecuencia, hasta que las nueces estén brillantes y la mezcla ligeramente espesa, aproximadamente 2 a 3 minutos. Retire del fuego.
3. Apile los panqueques aún calientes y bañe generosamente con la miel de nuez pecana. Sirva de inmediato con más miel de maple y una cucharada de crema batida, si lo desea.

Consejos de Cocina:

- Los panqueques pueden mantenerse calientes en el horno a baja temperatura (95°C / 200°F) mientras se terminan de cocinar los demás.

Rinde para 14 hotcakes