

# INCREÍBLES RECETAS DE HOT CAKES ESPONJOSITOS

¡6 deliciosas  
♥♥ ideas!



**REXAL**<sup>®</sup>  
POLVO PARA HORNEAR  
*capear y esponjar*

**D'Gari**

¡La pareja ideal  
para tus  
hot cakes!

Acompáñalos  
con una deliciosa  
malteada





# HOT CAKES Veganos



## HOT CAKES Veganos

Dificultad  
**FÁCIL**



Porciones  
**6 a 8**



Preparación  
**25 min**



### INGREDIENTES

1 cda. de REXAL® polvo para hornear  
1 cda. de vainilla líquida D'Gari®  
¼ taza de jarabe de agave D'Gari®  
1 plátano maduro  
2 cdtas. de chía remojada en agua  
1 ½ tazas de leche de almendras  
1 taza de avena molida  
2 tazas de harina de trigo  
1 cda. de canela  
Aceite de coco

#### Para Decorar:

Jarabe de agave D'Gari®  
Duraznos frescos o en almíbar  
Hojas de menta



### PREPARACIÓN

1. En un bowl machaca y mezcla el plátano con la chía remojada, la leche, la harina de avena y de trigo, la canela, el azúcar, el **REXAL polvo para hornear**, la **vainilla líquida D'Gari** y el **jarabe de agave D'Gari**. Reserva.

2. Calienta un sartén a fuego bajo y agrega un poquito de aceite de coco. Toma una medida de cucharón de la mezcla y colócala en el centro del sartén.

Espera a que se cocine el lado de abajo y salgan burbujas de la parte superior, dale la vuelta cuidadosamente y espera a que se cocine por completo.

3. Colócalo en tu plato favorito, corta los duraznos y las hojas de menta y colócalos sobre los hot cakes. Agrega chorritos del **jarabe de agave D'Gari** para decorar.







# HOT CAKES Red Velvet



## HOT CAKES Red Velvet

Dificultad  
**FÁCIL**



Porciones  
**6 a 8**



Preparación  
**20 min**



### INGREDIENTES

1 cdta. de REXAL® polvo para hornear  
2 cdts. de vainilla líquida D´Gari®  
2 tazas de harina  
1 taza de leche  
2 huevos  
4 cdas. de azúcar  
2 cdas. de mantequilla  
½ taza de cocoa  
Colorante vegetal líquido rojo



#### Para el Betún:

190 g de queso crema  
½ taza de azúcar glass

#### Para Decorar:

Jarabe para hot cakes D´Gari®  
sabor Mantequilla  
Frambuesas al gusto  
Hojas de menta al gusto

### PREPARACIÓN

1. En un bowl cierne y mezcla el **REXAL polvo para hornear**, la harina, el azúcar y la cocoa, agrega los polvos cernidos con la **vainilla líquida D´Gari**, el huevo y la leche, bate, por último, coloca 5 gotas de colorante rojo y mezcla hasta integrar.

#### Para el Betún:

2. En un bowl bate el queso crema con el azúcar glass hasta integrar, colócala en una manga pastelera y refrigera por **10 minutos**.

3. Coloca un sartén a fuego bajo, espera a que se caliente, agrega ½ cucharadita

de mantequilla y espárcela. Toma una medida de cucharón de la mezcla y colócala en el centro del sartén, espera a que se cocine el lado de abajo y salgan burbujas de la parte superior, dale vuelta cuidadosamente y espera a que se cocine por completo.

4. Coloca el primer hot cake en tu plato favorito y sobre el mismo coloca un poco de betún formando un espiral de adentro hacia afuera, coloca otro hot cake y repite el proceso hasta finalizar con los hot cakes o el betún. Decora **jarabe para hot cakes D´Gari sabor Mantequilla**, fresas y hojas de menta.



# HOT CAKES Crunchy



## HOT CAKES Crunchy

Dificultad  
**FÁCIL**



Porciones  
**6 a 8**



Preparación  
**25 min**



### INGREDIENTES

1 cdtas. de **REXAL®** polvo para hornear  
1 cdtas. de vainilla líquida **D'Gari®**  
2 tazas de harina  
1 taza de leche  
2 huevos  
4 cdtas. de azúcar  
2 cdtas. de mantequilla  
1 pizca de sal  
6 galletas sabor chocolate

6 galletas con chispas de chocolate  
½ taza de nuez picada

#### Para Decorar:

**Jarabe para hot cakes D'Gari®**  
**sabor Maple**  
Crema batida al gusto  
Galletas sabor chocolate al gusto



### PREPARACIÓN

1. En un bowl cierne **REXAL polvo para hornear**, la harina, el azúcar y la pizca de sal, agrega los polvos cernidos con la **vainilla líquida D'Gari**, el huevo y la leche, bate hasta integrar.
2. Trocea las galletas y junto con la nuez agrégalas a la mezcla anterior y mezcla para incorporar.
3. Coloca un sartén a fuego bajo, espera a que se caliente, agrega ½ cucharadita de mantequilla y espárcela. Toma una medida de cucharón de la mezcla y colócala en el centro del sartén, espera a que se cocine el lado de abajo y salgan burbujas de la parte superior, dale vuelta cuidadosamente y espera a que se cocine por completo.
4. Colócalo los hot cakes en tu plato favorito decora **jarabe para hot cakes D'Gari sabor Maple**, crema batida y chispas galletas.



# HOT CAKES Avena



## HOT CAKES Avena

Dificultad  
**FÁCIL**



Porciones  
**6 a 8**



Preparación  
**25 min**



### INGREDIENTES

1 cda. de REXAL® polvo para hornear  
1 cda. de vainilla líquida D'Gari®  
1 taza de avena molida  
1 huevo  
1 plátano  
½ taza de leche de almendras  
Aceite de coco

#### Para Decorar:

Jarabe para hot cakes D'Gari®  
sabor Maple sin azúcar  
Yoghurt griego sin azúcar  
Frutos rojos



### PREPARACIÓN

1. Licua todos los ingredientes juntos, la avena, el plátano, **REXAL polvo para hornear**, la leche de almendras, el huevo y agrega la **vainilla líquida D'Gari**.

2. Coloca un sartén a fuego bajo, espera a que caliente, agrega un poco del aceite de coco y espárcelo. Toma una medida de cucharón de la mezcla y colócala en el centro del sartén. Espera a que se cocine el lado de abajo y salgan burbujas

de la parte superior, dale la vuelta cuidadosamente y espera a que se cocine por completo.

3. Colócalo en tu plato favorito, pon una cucharada de yoghurt griego, agrega los frutos rojos y decora con **jarabe para hot cakes D'Gari sabor Maple sin azúcar**.





# HOT CAKES Chocolate



## HOT CAKES Chocolate

Dificultad  
**FÁCIL**



Porciones  
**6 a 8**



Preparación  
**25 min**



### INGREDIENTES

1 cda. de REXAL® polvo para hornear  
4 cdas. de jarabe D'Gari® sabor Chocolate  
2 tazas de harina  
2 huevos  
4 cdas. de azúcar  
1 taza de leche  
1 pizca de sal  
50 g de chispas de chocolate  
90 g de mantequilla

#### Para Decorar:

Jarabe D'Gari® sabor  
Chocolate  
Fresas rebanadas



### PREPARACIÓN

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que esponje y se forme una mezcla amarillo claro. medida de cucharón de la mezcla y colócala en el centro del sartén, agrega inmediatamente algunas de las chispas de chocolate distribuyéndolas de forma homogénea. Espera a que se cocine el lado de abajo y salgan burbujas de la parte superior, dale la vuelta cuidadosamente y espera a que se cocine por completo.
2. Cierne en un bowl la harina, el **REXAL polvo para hornear** y la pizca de sal, mezcla y reserva.
3. A la mezcla con los huevos agrega el **jarabe D'Gari sabor chocolate**, la leche y los polvos cernidos, mezcla hasta integrar.
4. Coloca un sartén a fuego bajo, espera a que caliente, agrega  $\frac{1}{2}$  cucharadita de mantequilla y espárcela. Toma una
5. Colócalo en tu plato favorito, decora con **jarabe D'Gari sabor chocolate** y fresas rebanadas.





# HOT CAKES Rellenos



## HOT CAKES Rellenos

Dificultad  
**FÁCIL**



Porciones  
**6 a 8**



Preparación  
**30 min**



### INGREDIENTES

1 cda. de REXAL® polvo para hornear  
1 cda. de vainilla líquida D'Gari®  
1 taza de jarabe D'Gari® sabor chocolate  
4 cdas. de azúcar  
1 taza de leche  
1 huevo  
1 pizca de sal  
1 ½ tazas de harina de trigo  
Mantequilla

#### Para Decorar:

Jarabe para hot cakes D'Gari®  
sabor Mantequilla



### PREPARACIÓN

#### Para el Relleno:

1. En una charola con papel encerado, vierte un poco del **jarabe D'Gari sabor chocolate** formando un círculo de **5 cm de diámetro** aprox. Repite hasta tener varios círculos dejando un espacio de **1 cm** entre cada círculo y congela.

#### Para los Hot cakes:

2. En un tazón, mezcla **REXAL polvo para hornear** con los otros polvos y el huevo, vierte poco a poco la leche y la **vainilla líquida D'Gari**. Bate hasta obtener una mezcla tersa y sin grumos.

3. Coloca un sartén a fuego bajo, espera a que caliente, agrega un poco de mantequilla hasta que se derrita. Vierte un poco de la mezcla de hot cakes, coloca encima un disco de chocolate congelado y cubre con más mezcla. Cocina por ambos lados hasta que esté cocido y dorado.

4. Repite el paso anterior hasta terminar con la mezcla. Acompaña con el **jarabe para hot cakes D'Gari sabor a Mantequilla**.



# ¡Prueba todos los sabores!



**SÍGUENOS EN:**

- [f /DGariOficial](#)
- [f /RexalOficial](#)
- [o /DGariOficial](#)
- [o /RexalOficial](#)