



HOT CAKES DE COLORES CON FORMA DE PEZ (Sin huevo y con harina de arroz)

Ingredientes:

- 1 taza de leche de soya
- 1 1/4 tazas de harina de arroz
- 1/4 taza de azúcar blanca
- 2 cucharadas de puré de manzana
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Mantequilla
- Colorantes rosa, morado y verde
- Frutos rojos para decorar (blue berries, fresas y frambuesas)
- 1 rama de apio pequeñas cortada en tiras delgadas

Procedimiento:

1. Licua la leche con la harina de arroz, el azúcar, el puré de manzana, el polvo para hornear y el aceite.
2. Divide la mezcla en tres tazones y pinta cada uno con los colorantes (una rosa, una morada y una verde).
3. Calienta una sartén a fuego medio, engrasa con un poco de mantequilla y vierte un poco de la mezcla para formar hot cakes pequeños. Repite esta misma operación hasta terminar con las mezclas de colores. Reserva.
4. Para dar forma a los peces, con ayuda de unas tijeras corta un triángulo pequeño para formar la boca, posteriormente coloca una blue berry para formar los ojos y tres blue berries para simular burbujas. Para formar las colitas corta dos cuartos de fresas y acomódalos en el extremo contrario de la boca. Simula el mar con frambuesas y las algas con las tiras de apio.
5. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 16

