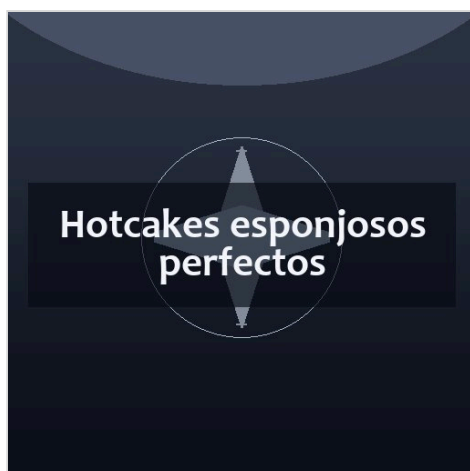


L U M B R E



Hotcakes esponjosos perfectos

Materia: Postres

03/10/2026

Antes de empezar

QUÉ APRENDERÁS

- Hacer hotcakes altos con burbujas perfectas.

Hotcakes esponjosos perfectos

Los **hotcakes** esponjosos llevan harina exacta y reposo.

No sobrebatar y dejar reposar deja hotcakes altos.

- 2.5 tazas harina
- Leche, huevo y mantequilla
- Polvo y bicarbonato
- Azúcar y sal
- Miel y mantequilla

Preparación paso a paso

1. Cierne 1½ taza harina + 2 cda polvo hornear + ½ cda bicarbonato + 1 cda sal + 1 cda azúcar en un bowl.
2. Aparte: bate 1¼ taza buttermilk + 1 huevo + 2 cda mantequilla derretida. (Buttermilk: leche + 1 cda limón, espera 5 min).
3. Haz un hoyo en los secos. Vierte húmedos. Mezcla con cuchara 10 pasadas (grumoso está bien, NO batir hasta liso).
4. Deja reposar la masa 10 min (los burbujas se activan; es clave para esponjosidad).
5. Sartén antiadherente a fuego MEDIO-BAJO. Vierte ¼ taza. Cuando burbujas rompen la superficie y se secan (3 min), voltea. Otros 2 min.
6. Sirve con mantequilla + miel de maple o cajeta + fresas. No apilar, usa rejilla para que no suden.

Errores comunes (y cómo evitarlos)

- Sobremezclar: desarrolla gluten y quedan duros como hockey puck.
- Omitir el reposo de 10 min: el bicarbonato no alcanza a gasificar y no inflan.
- Sartén muy caliente: exterior quemado, centro crudo sin burbujas.
- Usar leche regular sin acidificar: el bicarbonato no se activa (no hay gas).

¿Para qué te sirve dominar esto?

La reacción ácido (buttermilk) + base (bicarbonato) = gas carbónico = esponjosidad, es la química de panqué, brownies, magdalenas, galletas con levadura. Si dominas "buttermilk casero + mezclar poco + reposar", transfieres a cualquier horneado rápido (quick bread, muffins, pancakes de otras harinas).

Tip chingón

Voltea cuando salgan burbujas: punto exacto.

1) Mezcla secos y líquidos aparte. 2) Une sin sobrebatar. 3) Reposar 15 min. 4) Cocina 2 min por lado.

Tiempos y señales

Paso	Tiempo	Señal
Mezcla	5 min	Con grumos
Reposar	15 min	Integra
Cocción	4 min	Dorados

VIDEO

Hotcakes esponjosos

Fórmula probada.



Escanea para verlo en Lumbre

<https://www.youtube.com/watch?v=3W87F90JIsw>

1. ¿Qué los deja densos?

- ☐ Sobrebatar
- ☐ Reposar
- ☐ Medir bien
- ☐ Fuego medio

2. No sobrebatir deja hotcakes altos.

☐ Verdadero

☐ Falso

3. Clasifica cada paso

Elementos:

- Mezclar seco
- Reposar
- Ver burbujas
- Voltear

Mezcla	. . .
Cocción	. . .

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

4. Repaso rápido



5. ¿Qué topping le pondrías?

Piensa en tu cocina y Ajusta a tu gusto.

Referencia curricular

Materia:	Postres
-----------------	---------

Versión interactiva completa (con actividades, videos y autoevaluación):



<https://lumbre.lat/object/hotcakes-esponjosos-perfectos>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat