

## Hotcakes de coco

### Ingredientes

- 3 huevos
- 60 ml (30 g) harina de coco
- 100 ml leche de coco
- 1 cda. (15 g) aceite de coco derretido
- ½ pizca sal
- ½ cda. polvo para hornear
- mantequilla o aceite de coco para freír

### Instrucciones

- Separar las yemas de las claras y batir las claras y un pellizco de sal vigorosamente con una batidora de mano. Continuar mezclando hasta que estén esponjosas y después reservar.
- En un recipiente aparte, batir las yemas, el aceite y la leche de coco.
- Añadir la harina de coco y la levadura en polvo. Mezclar hasta conseguir una masa suave.
- Incorporar de forma muy suave las claras de huevo a la masa. Dejar reposar la masa durante 5 minutos.
- Freír en mantequilla o aceite de coco durante más o menos un par minutos por cada lado con el fuego de bajo a medio.
- Servir con mantequilla derretida y/o bayas frescas.

