



## Johnnycakes (Queques de maíz)

<p><b><u>Ingredientes:</u></b> 2 cucharadas de harina de maíz 1/2 taza de agua 1 cucharada más 1 cucharadita de mantequilla sin sal 6 cucharadas de harina blanca 1/4 cucharadita de sal 1/4 cucharadita de polvo para hornear Pizca de bicarbonato de sodio 1 huevo, ligeramente batido 1/4 taza de leche 2 cucharadas de crema agria 1/4 taza de granos de elote frescos o congelados 1 cucharada de miel de maple</p>	<p><b><u>Utensilios necesarios:</u></b> 1 juego de cucharas de medir 1 taza para medir líquidos 1 olla chica 1 cuchara de madera 1 juego de tazas para medir secos 1 tazón mediano 1 sartén grande 1 espátula 1 plato 1 toalla limpia y seca</p>
--	--

### **Pasos:**

1. Combinen la harina de maíz y el agua en una olla chica y cocinen meneándola sobre fuego mediano hasta que se haga espesa como atole, por 3 minutos.
2. Agreguen la mantequilla y revuelvan hasta que se ponga suave. Pongan esta mezcla a un lado para que se enfríe un poco.
3. Combine la harina blanca, la sal, el polvo para hornear, y el bicarbonato de sodio en un tazón y mezclen bien.
4. Agreguen el huevo, la leche, la crema agria, y la miel de maple a la mezcla de harina de maíz fría.
5. Suavemente, agreguen la mezcla de harina blanca y los elotes.



6. Pongan el sartén sobre fuego medio. Dejen caer la mezcla sobre el comal caliente, la mezcla en cucharadas y cocinen hasta que las orillas se empiecen a secar, el centro encima burbujee, y lo de abajo se ponga dorado, como por 1 minuto. Volteen, y cocinen 1 minuto por el otro lado.
7. Sírvanlos inmediatamente, o manténgalos calientes en un plato cubierto con una toalla limpia y seca.