



Pancake Mixing Instructions

1



SPANISH

La mezcla para hot cakes de Northern Pines está hecha con cuatro tipos de granos, por lo que resulta vital utilizar la cantidad correcta de agua para hacer que la mezcla se comporte adecuadamente. Coloque el contenido de la bolsa en un cuenco para mezclar. Nuestra fórmula enriquecida tiende a hacer grumos en la bolsa.

ENGLISH

Northern Pines pancake mix is made from four types of grain, so it is critical to use the proper amount of water to make the mix perform properly. Pour the contents of the bag in a mixing bowl. Our rich formulation tends to clump in the bag.

2



Separe con cuidado los grumos utilizando un mezclador de globo, hasta que la mezcla vuelva a adquirir la textura de polvo. Esto ayuda a que el agua se integre más rápidamente para formar una masa suave.

Using a mixing whisk, gently break apart any clumps of mix until it becomes a powder again. This helps blend the water into a smooth batter more rapidly.

3



Agregue agua fría a la mezcla para hot cakes de acuerdo con las proporciones aproximadas que se indican en las instrucciones de la parte trasera de la bolsa.

Add cold water to the pancake mix in the approximate ratio as outlined in the mixing instructions on the back of the bag.

4



Revuelva la mezcla con suficiente agua e intégreala hasta que obtenga una masa con una suave consistencia para verter.

Stir enough water into the mix and blend them together until you have a smooth pour consistency to the batter.

5



La mezcla absorbe agua al reposar. ¡Es importante mantener la consistencia apropiada de la masa! Si la mezcla se vuelve demasiado espesa, tan sólo agregue un poco más de agua fría y bátala suavemente para adelgazarla.

The mix soaks up water as it sits. Maintaining the proper mix consistency is important! If the mix gets too thick, just add a little more cold water and gently stir to thin out the batter.



Gust-John Foods & Products, Inc.,
Batavia, Illinois
www.northern-pines.com

1.800.756.5886