

- RED VELVET HOTCAKES -



INGREDIENTES

- 1 taza de harina
- ¼ taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 huevo
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 cucharada de colorante rojo
- Un chorrillo de Vainilla Molina

Glaseado

- 100 grs de queso crema
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 2 cucharadas de leche
- Un chorrillo de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

1. Para los hotcakes: Coloca todos los ingredientes en un bowl y mezcla.

2. Vierte 4 cucharadas de la mezcla en una sartén caliente y cocina aproximadamente durante 3 minutos de cada lado, a fuego medio o bajo.
3. Para el glaseado: Combina todos los ingredientes en un bowl.
4. Coloca el glaseado en una manga pastelera.
5. Decora los hotcakes con el glaseado.
6. ¡A disfrutar!