

- RED VELVET HOTCAKES -



INGREDIENTES

Para los hotcakes:

1 TAZA DE HARINA
3/4 TAZA DE AZÚCAR
1/2 TAZA DE LECHE
3 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA
1 HUEVO
2 CUCHARADAS DE COCOA
1 CUCHARADA DE COLORANTE ROJO
UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para el glaseado:

1 BLOQUE DE QUESO CREMA

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS
2 CUCHARADAS DE LECHE
UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

Para los hotcakes:

1. COLOCA TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOWL Y MEZCLA.
2. VIERTE 4 CUCHARADAS DE LA MEZCLA EN UNA SÁRTEN CALIENTE Y COCINA APROXIMADAMENTE DURANTE 3 MINUTOS DE CADA LADO, A FUEGO MEDIO O BAJO.
3. ¡NO PRESIONES HACIA ABAJO TUS HOTCAKES PARA QUE QUEDEN ESPONJOSOS!

Para el glaseado:

1. COMBINA TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOWL.
2. COLOCA EL GLASEADO EN UNA MANGA PASTELERA.
3. DECORA LOS HOTCAKES CON EL GLASEADO.
4. ¡A DISFRUTAR!