

- Mini paletas de hot cakes -



INGREDIENTES

Para la masa de hot cakes:

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

4 CDAS. DE COCOA POSTRELICIOSO

1 ½ TAZAS DE HARINA

2 HUEVOS

1 TAZA DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

¾ DE TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

2 CDAS. DE POLVO PARA HORNEAR

Para armar la paleta:

½ TAZA DE CREMA DE AVELLANAS

1 TAZA DE COBERTURA DE CHOCOLATE

SPRINKLES DE CORAZONES

PALITOS DE MADERA

PROCEDIMIENTO

1. LICÚA TODOS LOS INGREDIENTES PARA LA MASA DE LOS HOT CAKES: LA LECHE, LA MANTEQUILLA, LOS HUEVOS, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, LA COCOA POSTRELICIOSO, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA HARINA. CUANDO ESTÉ TODO BIEN INTEGRADO, VIERTES LA MEZCLA EN UN BOWL.
2. ENGRASA CON UN POCO DE MANTEQUILLA O ACEITE UN SARTÉN ANTIADHERENTE Y COLOCA UNA PARTE DE LA MEZCLA SOBRE ÉL. LA MEDIDA QUE RECOMENDAMOS PARA QUE TE QUEDEN TODOS DEL MISMO TAMAÑO SON 3 CUCHARADAS DE MASA, TAMBIÉN PUEDES USAR ALGÚN MOLDE REDONDO METÁLICO SOBRE TU SARTÉN.
3. DÉJALO COCER DE UN LADO Y CUANDO APAREZCAN BURBUJAS SOBRE LA MASA DALE LA VUELTA; COCÍNALO UNOS MINUTOS MÁS POR EL OTRO LADO Y RETÍRALO DEL SARTÉN, REPITE HASTA TERMINAR CON TODA LA MASA.

4. UNTA UN POCO DE CREMA DE AVELLANAS SOBRE UN HOT CAKE, COLOCA UN PALITO DE MADERA EN EL CENTRO Y CIÉRRALO CON OTRO HOT CAKE. ES IMPORTANTE QUE NO PONGAS DEMASIADO RELLENO, YA QUE PODRÍA HACER QUE SE RESBALEN AMBOS HOT CAKES.

5. DERRITE LA COBERTURA DE CHOCOLATE EN EL MICROONDAS, EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS.

6. CUBRE LAS PALETAS CON LA COBERTURA Y AGREGA LOS SPRINKLES SOBRE EL CHOCOLATE AÚN FRESCO.

7. ESPERA A QUE EL CHOCOLATE SE SEQUE Y DISFRUTA UN MOMENTO POSTRELICIOSO.