

## - Hot cakes esponjosos de chocolate -



### INGREDIENTES

2 CDTAS. DE COCOA POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

3 HUEVOS

4 CDTAS. DE HARINA

4 CDTAS. DE LECHE

4 ½ CDTAS. DE AZÚCAR

1 CDTA. DE JUGO DE LIMÓN

## PROCEDIMIENTO

1. SEPARA LAS YEMAS Y LAS CLARAS DE LAS PIEZAS DE HUEVO.
2. EN UN RECIPIENTE MEZCLA LAS YEMAS CON LA COCOA POSTRELICIOSO, LA HARINA, LA LECHE Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. EN OTRO RECIPIENTE BATE LAS CLARAS A VELOCIDAD BAJA Y AGREGA EL JUGO DE LIMÓN, AÑADE POCO A POCO EL AZÚCAR Y CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE SE FORMEN PICOS FIRMES.
4. INCORPORA DE FORMA ENVOLVENTE UNA CUCHARADA DE LAS CLARAS A LA MEZCLA DE CHOCOLATE Y CONTINÚA ASÍ HASTA INTEGRAR TODAS LAS CLARAS BATIDAS.
5. COCINA UNA PORCIÓN DE LA MASA A FUEGO MEDIO EN UNA SARTÉN PREVIAMENTE ENGRASADA , DÉJALO APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS POR CADA LADO. PUEDES AGREGAR UN POCO DE AGUA A LA MITAD DE LA COCCIÓN DE CADA LADO Y TAPAR LA SARTÉN PARA UNA MEJOR COCCIÓN.
6. SIRVE Y DECORA AL GUSTO.