

- Mini hot cakes de chocolate en micro -



INGREDIENTES

1 TAZA DE HARINA

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

$\frac{1}{4}$ DE CUCHARADITA DE SAL

2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

$\frac{1}{2}$ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

$\frac{3}{4}$ DE TAZA DE LECHE

UN HUEVO

2 CUCHARADITAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

FRUTA AL GUSTO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN RECIPIENTE MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS PARA HACER TU HARINA DE HOT CAKES CASERA: HARINA, POLVO PARA HORNEAR, SAL, AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y COCOA POSTRELICIOSO.
2. AGREGA LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS (LECHE, HUEVO Y MANTEQUILLA DERRETIDA) Y BATE HASTA TENER UNA MASA SIN GRUMOS.
3. VIERTE LA MEZCLA EN UN MOLDE DE SILICONA CON FORMA DE CUBOS, ASEGÚRATE DE QUE EL MOLDE SEA APTO PARA MICROONDAS.
4. DECORA CON TU FRUTA FAVORITA, COLÓCALA EN LA SUPERFICIE DE LA MASA SIN SUMERGIRLA DEMASIADO.
5. HORNEA EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE UN MINUTO HASTA QUE ESTÉN BIEN COCIDOS (APROX 4 MIN).
6. ACOMPAÑA CON TUS TOPPING FAVORITOS.