## - Mini hot cakes de cookies and cream -



## **INGREDIENTES**

PARA LOS HOT CAKES:

2 TAZAS DE HARINA PARA HOT CAKES

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

3/4 DE TAZA DE LECHE

UNA PIEZA DE HUEVO

	UNA CUCHARADA DE MANTEQUILLA DERRETIDA, SIN SAL		
	12 GAL	LETAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE CREMA	
	UNA CI	UCHARADITA DE MANTEQUILLA	
	PARA D	ECORAR:	
	SPRINA	PRINKLES DE COLORES (2 CUCHARADAS APROX).	
	CREMA	Crema batida al gusto	
PROCEDIMIENTO			
	1.	EN UN TAZÓN MEDIANO MEZCLA LA HARINA PARA HOT CAKES JUNTO CON LA COCOA POSTRELICIOSO HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADAS.	
	2.	AGREGA LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS: LA LECHE, LA PIEZA DE HUEVO Y LA MANTEQUILLA. BATE HASTA TENER UNA MASA ESPESA Y SIN GRUMOS.	

SUMERGE CADA GALLETA EN LA MASA PARA HOT CAKES, PUEDES USAR UN TENEDOR PARA QUE QUEDE BIEN CUBIERTA.

- PREPARA UNA SARTÉN CON MANTEQUILLA Y COLOCA LAS GALLETAS CUBIERTAS, DEJA QUE SE COCINEN DE 3 A 5 MINUTOS POR CADA LADO.
- DECORA CON TUS TOPPINGS FAVORITOS, NOSOTROS LE PUSIMOS CREMA BATIDA Y SPRINKLES DE COLORES.