

- Mini hot cakes de cookies and cream -



INGREDIENTES

PARA LOS HOT CAKES:

2 TAZAS DE HARINA PARA HOT CAKES

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

¾ DE TAZA DE LECHE

UNA PIEZA DE HUEVO

UNA CUCHARADA DE MANTEQUILLA DERRETIDA, SIN SAL

12 GALLETAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE CREMA

UNA CUCHARADITA DE MANTEQUILLA

PARA DECORAR:

SPRINKLES DE COLORES (2 CUCHARADAS APROX).

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.
- 3.

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

4.

PREPARA UNA SARTÉN CON MANTEQUILLA Y COLOCA LAS GALLETAS CUBIERTAS, DEJA QUE SE COCINEN DE 3 A 5 MINUTOS POR CADA LADO.

5.

DECORA CON TUS TOPPING FAVORITOS, NOSOTROS LE PUSIMOS CREMA BATIDA Y SPRINKLES DE COLORES.