

# Hotcakes de Chocolate

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Bicarbonato De Sodio:** 1 cdita.

**Nueces:** cantidad necesaria

**Crema:** Cantidad necesaria

**Chocolate semi amargo:** 100 g

**Harina 0000 o 000:** 2 Tazas

**Mantequilla:** 4 cdas

**Rocío de mantequilla:** Cantidad necesaria

**Almendras:** Cantidad necesaria

**Leche:** 550 cc

**Miel:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Fresas:** cantidad necesaria

**Azucar:** 4 cdas.

**Polvo para hornear:** 2 cditas.

**Sal:** 1 Pizca

**Frambuesas:** cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En un bol, colocar la *harina*, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y el azúcar
- Integrar con un tenedor
- Batir ligueramente los huevos para romper el ligue
- Agregar a los secos junto con la *mantequilla* fundida y la leche, poco a poco.
- Mezclar con un tenedor, desde el centro a los costados, hasta obtener una preparación homogénea y sin grumos
- Dejar reposar por unos minutos.
- Dividir la mezcla en dos
- Añadir el **chocolate** fundido a una parte, reservando un poquito para el topping
- Mezclar bien
- En una *plancha* lisa bien caliente con un poco de rocío de *mantequilla*, servir ambas preparaciones con un cucharón para que salgan hotcakes del mismo tamaño.
- Cuando aparezcan burbujas en la superficie de la masa, dar vuelta y cocinar del otro lado
- Retirar y servir los hotcakes apilados, con miel entre capa y capa.
- Coronar todos los hotcakes con un copo abundante de *crema*
- Dispón el topping de frutos secos sobre los hotcakes de *chocolate* y el topping de frutos rojos sobre los hotcakes restantes

- Por último, regar los hotcakes de *chocolate* con hilos de *chocolate* fundido y el resto de los hotcakes con un poco de miel
- Si la masa te queda muy grumosa, mézclala un poco con un mixer o pásala por un *tamiz*.
- También puedes hacer los hotcakes en una sartén.

## **Para unos hotcakes perfectamente circulares**

### **puedes colocar un aro -con roc&iacute;ute**

- O de mantequilla- sobre la *plancha* y volcar una cucharada de mezcla dentro.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hotcakes-de-virginia-sar>