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

- 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