Pancakes con chips de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.
Azúcar moreno: 25 g
Leche: 375 Ml.
Polvo de hornear: 2 cditas.
Aceite: 3 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Chips de chocolate con leche: 4 Puñado
Harina: 230 g
Siropes de diferentes sabores:

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol grande, mezclamos la harina con el az&uacute

- Car, el polvo de hornear y el bicarbonato.
- A continuación, en otro bol, batimos el *huevo* con la leche y el aceite
- Integramos esta mezcla de a poco al bol anterior, usando batidor para integrar todo bien
- Terminamos con dos puñados de chips de **chocolate** y mezclamos de nuevo.
- Rociamos una sartén con un poco de spray antiadherente o *manteca* y cuando esté caliente, agregamos una cucharada grande de la mezcla y un poquito de chips de *chocolate* en el centro de la sartén.
- Cuando el pancake burbujee por arriba, lo damos vuelta
- Repetimos la operación con el resto de la mezcla.
- Cuando estén todas listas, las colocamos en un plato y las acompañamos con los siropes o dulces.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancakes-con-chips-de-chocolate