

# 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 azúcar, 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>