



HOTCAKES RED VELVET

-  PREPÁRALAS CON LECHE ENTERA SANTA CLARA
-  TIEMPO DE PREPARACIÓN 30 MINUTOS
-  PORCIONES 12 PIEZAS

INGREDIENTES:

- ¾ taza de leche entera Santa Clara
- 1 taza de harina
- 1 taza de crema de chocolate y avellanas
- 1 huevo
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de cocoa
- 2 cucharadas de mantequilla fundida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 5 gotas de colorante comestible rojo
- 1 Pizca de sal
- Mantequilla extra para el sartén

PROCEDIMIENTO:

- 01 Colocar varias porciones de crema de chocolate y avellanas sobre una charola con papel encerado y congelar.
- 02 Mezclar en un recipiente la leche Santa Clara con el vinagre y el colorante. Dejar reposar durante 10 minutos.
- 03 Por separado, mezclar los ingredientes secos y cernirlos antes de integrar a la mezcla líquida.
- 04 Con ayuda de un batidor de globo, integrar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y dejar reposar por 10 minutos.
- 05 Añadir mantequilla al sartén y calentarlo a fuego medio.
- 06 Verter un poco de la mezcla para formar dos hot cakes.
- 07 Cuando se observe que se empiezan a formar burbujas y la parte de abajo esté cocida, colocar al centro de uno de ellos una porción de la crema de chocolate y avellanas previamente congelada y tapar con el otro hot cake.
- 08 Esperar a que se terminen de cocer los hot cakes y servir de inmediato.

DÉCORALOS CON JARABE DE CHOCOLATE Y ACOMPÁÑALO
CON UN VASO DE LECHE SANTA CLARA BIEN FRÍA,
CHOPEA POR EL SIGLO DE LOS SIGLOS.