



Panqueques con chocolate



★★★★★ 4/5 18 votos [Añadir a Favoritos](#)

Llegó el momento que a toda la familia le gusta, ¡disfrutar de unos ricos pancakes de chocolate! Ideales para disfrutar al desayuno, a la hora de la once ¡o incluso como colación! Una receta sumamente fácil de preparar que se volverá una de sus favoritas. ¡A cocinar!

PARA: 20 UNIDADES / PREPARACION: 40 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- Para los pancakes:
- 4 tazas de leche
- 4 huevos
- 11 cdas. de harina Selecta sin polvos
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 cda. de polvos de hornear
- Ralladura de 1 limón
- 1 cda. de aceite
- Para el relleno:
- 500 gr. de manjar
- Cacao amargo a gusto
- 1 cda. de esencia de vainilla
- Frutillas a gusto
- Azúcar flor para espolvorear
- Mostacillas de chocolate

[Cargar carrito](#)

[Ver lista de compra](#)

Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

PARA LOS PANQUEQUES

Une todos los ingredientes en una licuadora hasta obtener una mezcla homogénea, vierte en un jarro y deja reposar por 20 minutos.

02.

En una sartén de teflón, calienta una cda. de aceite. Baja el fuego al mínimo, agrega 2 cdas. de la mezcla de pancakes, mueve la sartén por el mango para esparcir la preparación y quede bien delgado. Cocina por 2 minutos y da vuelta. Deja por 1 minuto más y retira. Repite hasta terminar la mezcla por completo.

03.

PARA EL RELLENO

1. Mezcla el manjar con el cacao amargo y la esencia de vainilla hasta que esté homogéneo. Rellena los pancakes con ésta preparación, espolvorea con azúcar flor, mostacillas de chocolate y decora con frutillas a gusto.