

Panqueques de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panqueques-de-chocolate>

Preparación

Combinar los ingredientes secos (harina, azúcar, sal, cacao) suavemente a través de batidor para mezclar. Mezcle la manteca, el huevo, la leche y la esencia de vainilla. Combinar suavemente los ingredientes húmedos en los ingredientes secos. No mezcle en exceso. Calentar la panquequera a fuego medio. Volcar ¼ taza de la masa en la plancha. Voltar una vez. Cubrir con un toque de manteca mientras están calientes. Servir caliente con un poco de crema batida y frutas frescas o miel. Fuente: <http://addapinch.com/>

Ingredientes

- 1 taza/s Harina leudante
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 2 cucharada/s Cacao
- 1 taza/s Leche
- 1 Huevo
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

