



## HOT CAKES DE CHOCOLATE

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

### INGREDIENTES

- 1 1/2 de harina para hot cakes
- 1 huevo
- 2 cucharadas de Margarina La Villita
- 4 cucharadas de chocolate en polvo o 1/4 de jarabe de chocolate
- 1 chorrito de leche

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, aprovechemos que a los niños les gusta el chocolate y consintámoslos con se merecen.

Primero tomamos un huevo y lo batimos, seguido le agregamos 2 cucharadas de Margarina con sal La Villita, derretida, batimos y ahora agregamos la harina para hot cakes y la leche. Agregamos 4 cucharadas de chocolate en polvo o como yo lo prefiero jarabe de chocolate, 1/4 de taza. Batimos muy bien y ahora vamos a cocerlos.

Recuerda que el secreto está en prender la sartén unos minutos y ponerle una cucharadita de Margarina La Villita, dejamos que derrita un poco y con la ayuda de un cucharón servimos la mezcla. Para voltear debemos esperar a que salgan burbujas y ahora sí, hacemos el cambio de lado.

Servimos con unas frutas para que contraste el sabor dulce con un poco de ácido.

Delicioso para este fin de semana.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita