



## PANQUÉS DE CHOCOLATE

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 2 barras de 90 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 2 tazas de harina
- 1/2 taza de cocoa en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 3/4 de cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche entera
- 1/2 taza de crema ácida
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 4 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de chispa de chocolate

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hace mucho que no preparaba algo con chocolate y esta receta fue un agradable regreso a él.

Precalentamos el horno a 180°C.

Engrasamos nuestros moldes con Margarina La Villita

En un bowl mezclamos la harina, cocoa, bicarbonato y sal. En otro recipiente mezclamos la leche y la crema. Y por otro lado, cremamos la Margarina La Villita con el azúcar, podemos usar la batidora, sobre esta mezcla vamos a ir poniendo los huevos, uno a uno, y después la leche con la crema, poco a poco, la harina y vainilla. Vertemos en los moldes hasta 3/4 partes y metemos al horno por 50 minutos.

Dejamos enfriar y mientras esperamos vamos a hacer el fondant que llevarán encima.

Tomamos 2 ollas y las colocamos para hacer baño maría (con agua en el fondo). Ponemos un poquito de Margarina La Villita al fondo y uno a uno añadimos los bombones, no podemos dejar de mover. Continuamos hasta que terminemos con la mitad de una bolsa grande. Para hacer los colores tomamos unas gotas de colorante vegetal o si es en polvo bastará con una pizca. Ponemos el fondant sobre los panqués ya templados y dejamos que se endurezca.

Servimos con unos detalles como chocolates por encima o uvas.

Les fascinarán, amigas.