



HOTCAKES CON KINDER® CHOCOLATE

En el desayuno, la cena o cuando quieras disfruta unos riquísimos hotcakes al estilo Kinder® Chocolate.

🕒 40 minutos

INGREDIENTES:

- 130 g de harina
- 20 g de azúcar
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- sal
- 2 huevos
- 40 g de puré de manzana
- 120 ml de leche
- 9 barritas de Kinder® Chocolate (= 112.5 g) cortadas en pedacitos
- 55 g de frambuesas
- 55 g de arándanos azules

Información nutricional:

Porciones: 9

Por porción: 92 g

Por porción: 162 kcal

INSTRUCCIONES:

1. Cernir la harina en un tazón, añadir el azúcar, el polvo para hornear y la sal y mezclar todo. En otro tazón, mezclar los huevos con el puré de manzana y la leche. Añadir la mezcla líquida a los ingredientes secos y mezclar hasta formar una masa uniforme.
2. Calentar una sartén y utilizar unas 2 cucharadas de masa por hotcake. Freír a fuego medio durante unos 2 minutos, dando la vuelta con cuidado en cuanto se formen burbujas en la superficie del hotcake. Freír el otro lado durante un minuto más hasta que se dore. Repita la operación hasta agotar la masa.
3. De los hotcakes terminados, calcular dos por porción y montarlos como torre en cada plato. Cortar 18 trozos de Kinder® Chocolate y reservar para la decoración. Derretir el resto a baño María y verterlo sobre cada torre. Decorar con 2 trozos de Kinder® Chocolate, frambuesas y arándanos (u otra fruta, según el gusto).