Panqueques de Doble Chocolate
con Salsa de Frutos Rojos

¡Estos ricos y deliciosos panqueques son el sueño de cualquier amante del chocolate! Mezclamos cacao en polvo con la masa, luego espolvoreamos cada panqueque con chocolate rallado antes de darle la vuelta y lo cubrimos todo con queso de almendras cremoso y salsa para lograr un equilibrio delicioso.
Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja

harina leudante
1,75
taza

leche vegetal
1
un

cacao en polvo
0,25
taza

chocolate en barra
60
gr

mermelada de frutos rojos
2
cda

azúcar rubia orgánica
2
cdas

queso untable de almendras
2
cdas

Nutrición por porción: Calorías 540 kcal, Grasas 20 g, Carbohidratos 77 g, Proteínas 11 g

Cocinando para 4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite neutro

Utensilios

- ✓ Sartén antiadherente
- ✓ Bowl

Comé más plantas.

Panqueques de Doble Chocolate
con Salsa de Frutos Rojos

1 – PREPARÁ LA MEZCLA

• Leé la receta antes de comenzar a cocinar.

• Lavá y secá los **productos frescos**.

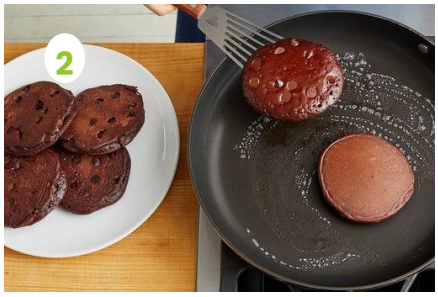
• Picá la **barrita de chocolate**.

• Agregá la **harina leudante**, el **cacao**, el **azúcar rubia orgánica**, 2 ¼ (4,5) tazas de **leche vegetal**, ¼ (½) de taza* de aceite vegetal y ¼ (½) de cucharadita de sal en un bowl grande y batí.

** La medida que usamos es 1 taza = 250 ml.*

Cocinando para 4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.



2 – HACÉ LOS PANQUEQUES

• En una sartén grande (antiadherente, si tenés), calentá 1 cucharada de aceite a a fuego medio. Formá en la sartén **4 panqueques**, usando aproximadamente **1/4 taza* de mezcla** para cada uno.

• Espolvoreá inmediatamente **½ (¼) del chocolate picado** sobre los **panqueques**. Cociná de 3 a 5 minutos o hasta que se formen burbujas. Volteá y cociná de 1 a 3 minutos, o hasta que se dore y esté bien cocido. Transferí a un plato y mantené tapado.

• Repetí el proceso agregando 1 cucharada de aceite y formando **4 panqueques** más. ***TIP:*** *si estás cocinando el plan de 4 porciones, vas a hacer 4 tandas, en total 16 panqueques.*

3 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

• En un bowl, combiná la **mermelada** y 1 (2) cucharada de agua tibia. Mezclá hasta que quede con consistencia de salsa. Agregá más agua si es necesario, de 1 cucharada a la vez.

• Serví los **panqueques** cubiertos con **queso untable de almendras** y **salsa de frutos rojos**. ¡A disfrutaaaar!

Esparcí el amor, compartí la comida

holaveggiear