



Pancakes de Reese's

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, San Valentín

Ingredientes

- 166 gramos (1 1/3 tazas) de harina todo uso tamizada
- 15 gramos (3 cucharaditas) de polvo de hornear
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 1 gramo (1/8 cucharadita) de canela en polvo
- 2 huevos batidos
- 245 gramos (1 taza) de International Delight sabor a Reese's
- 28 gramos (2 cucharadas) de aceite vegetal
- 35 gramos (2 cucharadas) de mantequilla de maní/cacahuete, derretida
- 50 gramos de chocolates Reese's cortados en trocitos

Preparación

- En un bowl grande mezclar los ingredientes secos con una cuchara de madera (harina, polvo de hornear, azúcar, sal y canela)
- En un bowl mas pequeño batir a mano los huevos, el International Delight sabor a Reeses, el aceite y la mantequilla de maní hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Añadir la mezcla de huevos a los ingredientes secos y mezclar con un batidor de mano de varillas justo hasta que todo se haya unido. Tratar de no batir demasiado ya que esto podría afectar la textura del resultado final.
- Agregar los chocolates Reese's en trocitos y mezclar hasta distribuir uniformemente por toda la masa.
- Verter una parte de la preparación sobre un sartén de teflón engrasado con un poco de mantequilla y cocinar hasta que se doren por ambos lados. Repetir el proceso con el resto de la mezcla. Se pueden usar dos sartenes para agilizar el proceso.
- Servir y disfrutar con el topping de preferencia.
- Este fue un post patrocinado por International Delight. Las opiniones, el texto y las imágenes son hechos por mi.
- This is a sponsored conversation written by me on behalf of International Delight. The opinions and text are all mine.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1209>