Mini hot cakes de San Valentín

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	4	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

Para la mezcla de los hot cakes:

140 g de harina de trigo

150 ml de leche

Una pieza de Huevo San Juan

2 cdas. de azúcar

2 cdas. de aceite vegetal

Un chorrito de **Vainilla Molina**

1 pizca de sal

½ cda. de polvo para hornear

2 cdas. de cocoa en polvo (opcional)

Colorante rojo en gel al gusto (opcional)

Crema chantilly para decorar (opcional):

200 ml de nata para montar o crema para batir

50 g de queso crema

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

15 g de azúcar glass

Extras:

Cortadores pequeños en forma de corazón o circulares

Toppings al gusto (chocolate, frutos rojos, chispas de colores o de chocolate)

Preparación

Procedimiento para la masa:

En un bowl vierte la harina, la leche, la pieza de Huevo San Juan, el azúcar, el aceite vegetal, un chorrito de Vainilla Molina, la sal y el polvo para hornear. Mezcla todos los ingredientes hasta que estén bien integrados. Si deseas hacer hot cakes sabor Red Velvet, añade junto con los demás ingredientes la cocoa en polvo y el colorante rojo.

Tapa la mezcla con un paño y deja reposar por 15 minutos.

Sobre un sartén engrasado vierte con un cucharón la cantidad de mezcla suficiente para formar un hot cake de 7-8 cm de diámetro. Cuando comiencen a salir burbujas en la parte superior del hot cake voltéalo con ayuda de una espátula y espera un minuto más a que se cocine por el otro lado. Repite el paso hasta que se termine la mezcla.

Usa el cortador para darles la forma deseada. Reserva los restos de los hot cakes cortados para aprovecharlos en otra receta, como en unas cake pops usando la crema chantilly.

Emplata y decora como prefieras, puedes usar crema chantilly y tus toppings favoritos.

Procedimiento para la crema chantilly:

Bate la crema para batir y el queso crema con una batidora a velocidad media-baja.

Échale un chorrito de **Vainilla Molina Cristalina**.

Agrega a la mezcla 15 g de azúcar glass y sigue batiendo hasta que la mezcla quede firme.