



RECETA

HOTCAKES DE CAPUCCINO CON JARABE DE MOCHA

No existe una mejor manera de empezar el día que desayunando estos hotcakes con café



Preparación: 10 min



Total: 15 min



Dificultad: baja

INGREDIENTES

Hotcakes de Capuccino

1 y 1/2 tazas de harina
1 cucharada de polvo para hornear
1 y 1/2 cucharadas de Café Oro Diamante
2 cucharadas de azúcar
1/2 cucharadita de sal
1 huevo
1 taza de leche entera
2 cucharadas de mantequilla derretida
6 fresas

Jarabe de Mocha

1/2 taza de Café Oro Diamante (cargado)
1/4 de taza de chocolate en polvo
1/4 de taza de azúcar
1/4 de cucharadita de sal
1 cucharada de extracto de vainilla

PREPARACIÓN

Hotcakes de Capuccino:

- 1.- En un recipiente grande agrega la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal
- 2.- Agrega el café y bate hasta que se mezcle por completo
- 3.- Una vez mezclado, haz un hoyo al centro y agrega el huevo, la leche y la mantequilla derretida. Mezcla hasta que quede una masa uniforme
- 4.- Sirve en un sartén caliente y cocina hasta que queden ligeramente dorados
- 5.- Decora con rebanadas de fresa.

Jarabe de Mocha:

- 1.- En una cacerola mezcla el café, el chocolate en polvo, el azúcar y la sal
- 2.- Hierve a fuego lento y revuelve hasta que empiece a espesar durante aproximadamente 5 minutos
- 3.- Retira del fuego, agrega el extracto de vainilla y acompaña tus hotcakes