

# Tortitas con trocitos de chocolate doble



- 2 tazas de 1-2-3 Gluten Free ® Allie's Awesome Buckwheat Pancake Mix
- ½ taza de cacao en polvo
- 2 huevos \* (versión sin huevos en el fin de la página)
- 1½ tazas de leche descremada (o agua)
- 2 cucharadas de aceite vegetal

- 1) Caliente la plancha a fuego medio
- 2) Ponga 2 tazas de Allie's Awesome Buckwheat Pancake Mix en un tazón. Añada el cacao en polvo y mezcle junto con la mezcla de tortitas. Agregue los huevos, leche y aceite y mezcle hasta que estén bien mezclados. Añada más o menos la mezcla o la leche hasta la consistencia de su preferencia. Añada los trocitos de chocolate.
- 3) Rocíe la plancha con espray antiadherente. Vierta la mezcla sobre la plancha. Cocine hasta que las burbujas forman y luego dé la vuelta a la tortita para cocinar el otro lado. Las tortitas debe dorar ligeramente a cada lado.

Éstos son fantásticos para el desayuno, el almuerzo o como un postre. Adicione trocitos de menta para la mezcla y ponga las tortitas con helado para un premio del verano después de la cena.

#### \* Versión sin huevos

Para hacer esta receta sin huevos, sustituya ½ taza del puré de manzana sin azúcar y ¼ cucharadita goma de xantano (para cocinar) a la receta anterior.

