



PANQUECITOS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 4 piezas de huevo
- 4 yemas
- 1/3 de taza de azúcar
- 250 g de chocolate semiamargo
- 225 g de mantequilla
- 70 g de harina, cernida
- 4 cucharadas de chispas de chocolate
- Azúcar glass para decorar

SALSA DE CHOCOLATE:

- 100 ml de crema para batir
- 100 g de chocolate semiamargo

Procedimiento:

Horno precalentado a 220° C

1. Bate los huevos, las yemas y el azúcar que se integren y esponje ligeramente.
2. Funde a baño maría el chocolate con la mantequilla e incorpora a la mezcla de los huevos y el azúcar hasta integrar perfectamente. Agrega la harina y las chispas de chocolate de manera envolvente y hasta que se integren bien los ingredientes sin que queden grumos.
3. Engrasa y enharina los moldes para mantecadas y vierte la mezcla llenándolos hasta las $\frac{3}{4}$ partes. Hornea durante 10 minutos o hasta que estén cocidos.
4. Para la salsa, en una olla a fuego medio coloca el chocolate y la crema para batir, calienta hasta que se integren perfectamente y obtengas una mezcla cremosa.
5. Retira del horno y desmolda, espolvorea con el azúcar glass y ofrece con la salsa de chocolate.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6