

# PANQUEQUES DE CHOCOLATE

Mezcla instantánea para preparar panqueques sabor chocolate de forma práctica, ideal para obtener una preparación uniforme y de buen sabor en cada porción.



PREPARACIÓN  
10 MIN



COCCIÓN  
5-8 MIN



RENDIMIENTO  
6 POR TAZA

## Preparación

1. Por cada taza de mezcla, agregue una taza de agua (250 ml).
2. Bata la mezcla hasta deshacer completamente los grumos.
3. En un sartén caliente con margarina derretida o aceite, coloque la mezcla al tamaño deseado.
4. Cuando el panqueque muestre orificios en la parte superior, volteeo para cocinar el otro lado.
5. Sirva al gusto con miel, chocolate, leche condensada o jalea.

### Recomendaciones:

- Para panqueques más gruesos, agregue menos agua.
- Para panqueques más delgados, agregue más agua.
- Mantener en un lugar fresco y seco.
- Evitar la exposición directa al sol.
- No refrigerar.

## INGREDIENTES

- 1 taza de mezcla para panqueques sabor chocolate.
- 1 taza de agua (250 ml).
- Margarina o aceite para cocinar.
- Miel, chocolate, leche condensada o jalea al gusto.

**Contiene:** harina de trigo, cocoa, suero de leche, huevo y premezcla vitamínica.

**Alérgenos:** contiene trigo, huevo y leche; puede contener trazas de nueces.