

## Corazones de hot cakes derramando miel

**Porciones:** 4

### **Ingredientes:**

#### **Para los hotcakes:**

1 tza	Leche
1 pza	Plátano tabasco, troceado
1 cdita	Esencia de vainilla
1 tza	Harina
1 cdita	Polvo para hornear
¼ tza	Amaranto
1 cdita	Azúcar
2 pzas	Huevo
2 cdas	Mantequilla
4 gotas	Colorante rojo

#### **Para la miel de ciruelas:**

2 pzas	Ciruelas, en gajos
½ tza	Azúcar
½ tza	Jugo de naranja
1 cdita	Menta, picada
1 cda	Mantequilla

### **Procedimiento:**

1. **Para los hot cakes**, licuar leche, plátano, vainilla, harina, polvo para hornear, amaranto, azúcar, huevo y una cucharada de mantequilla.
2. Dividir la preparación en dos tantos. Agregar gotas de colorante rojo a un tanto hasta alcanzar la tonalidad deseada.
3. Fundir mantequilla en un sartén, colocar un cucharón de la mezcla de hot cakes, cocinar a fuego bajo por ambos lados hasta que estén cocidos, reservar.
4. Con un cortador en forma de corazón cortar el centro del hot cake blanco, realizar lo mismo con el hot cake rojo. Retirar los corazones y colocarlos invirtiendo colores.
5. **Para la miel de ciruelas**, fundir mantequilla con azúcar, agregar fruta y saltear. Verter el jugo de naranja y cocinar por unos minutos hasta que tenga una consistencia de miel. Apagar, añadir menta y mezclar, reservar.
6. **Para el montaje**, servir los hot cakes combinados y agregar miel.