

Pancake de Zanahoria

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Jarabe de arce: c/n

Pretzels: c/n

Nuez pecan: c/n

Frosting

Azucar impalpable: 300 Gramos

Esencia De Vainilla: 1/2 cdta

Queso crema tipo americano: 120 Gramos

Leche: 30 c.c.

Pancake

Sal: 1/2 cdita.

Azucar morena: 2 cdas

Canela: 1/2 cdta

Huevo: 1 unidad

Leche: 240 miliitros

Nuez Moscada: 1/2 cdta

Vainilla: 1/2 cdta

Bicarbonato: 1/2 cdta

Harina: 150 Gramos

Jengibre en polvo: 1/2 cdta

Nuez del nogal: 2 cdas

Polvo de hornear: 1 cdta

Zanahoria rallada: 250 Gramos

Preparación de la Receta

Pancake

- En un bowl mezclar *huevo*, azúcar moreno, leche, esencia de vainilla y **zanahoria** rallada fina.
- Agregar *harina*, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela, nuez moscada, nueces picadas y mezclar hasta integrar.
- Dejar reposar 1 hora.
- Transcurrido el tiempo en sartén caliente hacer los pancakes cocinando por ambos lados hasta *dorar* (aprox 3 minutos por lado)
- Reservar.

Frosting

- En batidora con lira cremar queso *crema*.
- Agregar leche, vainilla y azúcar impalpable de a poco hasta obtener la textura deseada.

Armado

- Colocar un pancake y por encima agregar un poco de frosting.
- Repetir hasta armar varios niveles.
- Terminar con un copete de frosting, nueces pecan, jarabe de maple y pretzels por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pancake-de-zanahoria>