Pancakes de coco con mascarpone, chips de chocolate y frutas rojas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de mascarpone

Queso mascarpone: 250 grs.
Azucar: 2 cdas.
Miel: 2 cdas.
Ralladura de limón: 1 cdita.

Crema inglesa con canela

Leche: 300 cc
Canela en rama: 1 Unidad
Azucar: 80 grs.
Yemas: 4 Unidades

Frutas rojas

Frambuesas: A gusto
Moras: A gusto

Hilos de caramelo

Azucar: 1 Taza
Chips de Chocolate: A gusto

Pancakes

Harina: 2 Tazas
Huevos: 2 Unidades
Leche de coco: 150 cc
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Polvo de hornear: 1 cdita.
Azucar: 2 cdas.
Leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Pancakes

- Coloque en un recipiente la leche junto con la leche de coco, mezcle y agregue los huevos, rompa el ligue sin batir e incorpore la *harina* tamizada, el polvo de hornear y el azúcar, mezcle bien y agregue leche de ser necesario
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Crema de mascarpone

- Coloque en un recipiente el queso mascarpone junto con miel, azúcar y ralladura de *limón*, mezcle bien hasta que el queso mascarpone tome consistencia.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.

Crema inglesa con canela

- Mezcle en un recipiente las yemas junto con el azúcar.
- Coloque la leche junto con la rama de canela en una olla y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor vierta de a poco sobre las yemas mientras bate, lleve nuevamente a fuego y cocine mientras mezcla continuamente hasta que espese.

Hilos de caramelo

- Coloque azúcar en una sartén y cocine hasta formar un caramelo.
- En una placa con una *plancha* siliconada forme hilos con el caramelo dando diferentes formas.

Armado

- En una sartén caliente con 1cucharada de *manteca* clarificada coloque aros individuales y dentro de estos forme los pancakes con un espesor de ½ cm, dore de ambos lados.

Presentación

- Acomode en un plato un pancake, sobre este sirva una porción de la *crema* de mascarpone junto con frambuesas y moras.
- Salsee con la *crema* inglesa con canela y decore con los hilos de caramelo y los chips de **chocolate**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancakes-de-coco-con-mascarpone-chips-de-chocolate-y-frutas-rojas