

Pancakes de jengibre con jamón y sirope de arce

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Para acompañar:

Limón: 1/2 Unidad

Jamón de Parma: 12 Lonjas

Sirope de Arce: 100 ML.

Para la masa:

Levadura en polvo: 1 cdita.

Azúcar moreno: 3 cditas.

Jengibre en polvo: 2 cdita.

Harina tamizada: 225 g

Canela: 1 Puñado

Leche descremada/ desnatada: 300 ML.

Huevo mediano: 1 Unidad

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Vainilla: 1/2 Vaina

Preparación de la Receta

- Para comenzar, le quitamos la pulpa a media vaina de vainilla.
- Luego, en una batidora, colocamos la *harina* tamizada, la leche desnatada, el *huevo*, un puñadito de canela, dos cucharaditas de **jengibre** en polvo, la pulpa de vainilla, el azúcar moreno y una cucharadita de *levadura* en polvo. Mezclamos.
- Una vez que ya tenemos lista la preparación, en una sartén grande con un poco de aceite, vertemos la masa y dejamos que los pancakes se cocinen durante dos minutos por cada lado hasta que estén crujientes.
- Por otro lado, freímos un poco de **jamón** de parma en una sartén hasta dejarlo crujiente y rallamos un poquito de *limón*.
- Para el armado, en un plato, colocamos los pancakes uno arriba del otro formando una torre intercalando entre uno y otro el *jamón* de parma.
- Para terminar, añadimos un poco de la ralladura de *limón* y buen chorro de sirope de arce.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pancakes-de-jengibre-con-jamon-y-sirope-de-arce>