Pancakes de jengibre con jamón y sirope de arce



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Para acompañar:

Limon: 1/2 Unidad
Jamón de Parma: 12 Lonjas
Sirope de Arce: 100 Ml.

Para la masa:

Levadura en polvo: 1 cdita.
Jengibre en polvo: 2 cdita.
Azúcar moreno: 3 cditas.
Canela: 1 Puñado
Harina tamizada: 225 g
Huevo mediano: 1 Unidad
Leche descremada/ desnatada: 300 Ml.
Vainilla: 1/2 Vaina
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

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