Pancakes Dulces y Salados

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Acompañamiento dulce

Arándanos: 200 Gramos
Frutillas: 200 Gramos
Queso Crema: c/n
Banana: 1 unidad
Jarabe de arce: c/n

Acompañamiento salado

Ciboulette: c/n
Huevo duro: 1 unidad
Queso Crema: c/n
Palta: 1 unidad
Salmón ahumado: 100 Gramos

Masa

Azucar: 1 cda
Harina 0000: 200 Gramos
Mantequilla: 60 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Leche: 250 c.c.
Sal: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Tamizar en un bol *harina*, sal y polvo de hornear.
- Agregar azúcar, leche poco a poco hasta que quede todo bien integrado
- Añadir los huevos y la *mantequilla* fundida.
- Dejar reposar la masa durante 30 minutos.
- Cocinar en sartén con *mantequilla* y *dorar* suavemente de ambos lados.

Versión salada

- Servir tibios con *palta* fileteada, *salmón* ahumado, queso *crema* con *ciboulette* picada y terminar con *huevo* duro rallado.

Versión dulce

- Servir tibios con el jarabe de arce y cream cheese, acompañado de rodajas de *banana*, frutillas fileteadas y *arándanos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancakes-dulces-y-salados