

# Pancakes japoneses

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina 0000:** 25 Gramos

**Azúcar:** 25 Gramos

**Salsa de chocolate:** Cantidad necesaria

**Chocolate rallado:** Cantidad necesaria

**Leche:** 30 Milímetros

**Polvo de hornear:** ¼ de cucharadita

**Cremor tártaro:** 1/2 Cucharadita

**Crema semibatida:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Separar claras y yemas.
- Agregar en el bowl de las yemas leche, *harina*, polvo de hornear, azúcar y unir bien.
- Batir las claras con cremor tartao y la mitad del azúcar hasta espumar.
- Agregar el resto del azúcar y batir hasta montar bien.
- Incorporar en 2 tandas a la mezcla de yemas con movimientos envolventes hasta integrar.
- Llevar la masa a una manga.
- Agregar en una sartén apenas caliente y con una capa finísima de aceite 3 círculos altos de masa.
- Tapar y cocinar 3 minutos a fuego suave hasta cocer la base.
- Dar vuelta suavemente y cocinar 3 minutos hasta tostar la base.
- Servir y terminar con salsa de *chocolate*, *crema* semi batida y *chocolate* rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pancakes-japoneses>