Pancakes japoneses



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 25 Gramos
Azucar: 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