Panque de nata de la hacienda con compota de mora azul y helado de yogur

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de naranja

Azúcar glass:
Naranja: 1 Unidad

Compota de mora azul

Agua: 1 Taza
Azucar: 3/4 Taza
Mora azul natural: 1 Taza

Helado de yogur

Leche en polvo: 2 cdas.
Azucar: 1/2 Taza
Yogurt Natural: 2 Tazas
Leche: 3/4 Taza

Panqué

Harina: 2 Tazas
Sal: 1 cdita.
Mantequilla: 3 cdas.
Azucar: 2 Tazas
Huevos: 4 Unidades
Nata: 1 Taza
Polvo para hornear: 3 cditas.
Leche: 1 Taza
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Extracto de vainilla: 1 cdas.

Varios

Hojas de menta: A gusto

Salsa de moras: A gusto

Preparación de la Receta

Helado de yogurt

- Lleve una olla al fuego y agregue la leche, la leche en polvo y el azúcar, mezcle con una cuchara de madera hasta disolver el azúcar, luego retire y enfrié en un baño maría invertido.
- Una vez fría la preparación incorpore el **yogur**, mezcle y cuele.
- Coloque la preparación en la maquina para hacer helado y trabájelo hasta que tenga la consistencia deseada.
- Una vez que el helado este firme resérvelo en el freezer hasta el momento de consumirlo.

Panqué

- Coloque en una batidora la **nata** y comience a batir, agregue el azúcar de a poco, los huevos de a uno, la *harina* intercalando con la leche, el polvo para hornear, la sal, ralladura de *naranja* y el extracto de vainilla, siga batiendo hasta lograr una masa homogénea.
- En un molde previamente enmantecado y enharinado vacíe la preparación y cocine en horno precalentado a 180°C durante 45 minutos aproximadamente.

Compota de mora azul

- Coloque en una sartén las moras, cubra con agua y agregue el azúcar, lleve a fuego y cocine hasta que las moras estén tiernas y el liquido reducido.

Chips de naranja

- Lave bien la *naranja* y córtela en finas rodajas con la ayuda de una mandolina.
- En una placa con una *plancha* siliconada acomode las rodajas y espolvoree con azúcar glass, cocine en horno a 100°C durante 1 hora, hasta que se cristalicen.

Armado

- Una vez frió el panque córtelo en rebanadas.
- Sirva en el plato de presentación una porción de la compota de moras, encima disponga una *rebanada* del panque y acompañe con una bocha de helado de *yogur*.

Presentación

- Decore con salsa de moras, chips de *naranja* y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panque-de-nata-de-la-hacienda-con-compota-de-mora-azul-y-helado-de-yogur