Pancakes con Fresas y Crema

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Albahaca: c/n
Coco en escamas: 20 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 350 Gramos
Limón para su ralladura: 1 unidad
Polvo de hornear: 20 Gramos
Sal: 1 Pizca
Azucar: 100 grs
Crema Batida: 250 c.c.
Frutillas: c/n
Leche: 450 c.c.
Miel: c
Ricota: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina*, azúcar, polvo de hornear y sal.
- En otro bowl unir *ricota*, huevos, leche y ralladura de *limón*.
- Incorporar en 3 tandas los secos reservados.
- En *plancha* caliente, con *manteca* derretida en la base, colocar con cuchara porciones y dar forma (tipo pancake)
- Cuando se vean burbujas en la superficie dar vuelta y cocinar hasta *dorar* levemente.
- Servir con **crema** batida y frutilas fileteadas por encima.
- Terminar con coco en escamas e hilos de miel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panquecas-de-ricota-y-limon