

Panqueque Con Dulce De Leche

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

:	Harina 0000: 2 Tazas
Azucar para decorar: c/n	Leche: 2 ½ Tazas
Dulce de leche repostero: c/n	Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Huevo: 5 unidad	Sal: 1 Pisca

Preparación de la Receta

- Mezclar en licuadora huevos, esencia de vainilla, sal, leche y *harina* hasta tener una masa lisa.
- Agregar sobre *plancha* rectangular grande manteca caliente y esparcir por toda la superficie.
- Añadir la mezcla de masa hasta cubrir toda la base
- Cocinar hasta *dorar* y que la masa se despegue.
- Dar vuelta y seguir cocinando a fuego suevo.
- Agregar abundante dulce de leche repostero y enrollar.
- Espolvorear con azúcar y con una espátula caliente quemar hasta caramelizar el azúcar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panqueque-con-dulce-de-leche>