

Panqueque de batata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Miel: 2 cdas.

Huevo: 2 Unidad

Harina: 1/2 Taza

Cointreau: 100 cc

Azucar: 3 cdas.

BATATA: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pelar la **batata** y con un pelapapas cortar la misma en finas virutas
- Colocar en una platina con *manteca* y azúcar y hornear unos 5 minutos.
- En un bol preparar la masa clásica para crêpes con 2 huevos, 1/2 taza de *harina* y agua
- Hacer un panqueque en una sartén con *manteca*, colocar por encima la *batata* horneada y agregar por encima un poco más de masa
- Darlo vuelta y *dorar* apenas.

Presentación

- Colocar en un plato con la *batata* hacia arriba
- Hacer una salsa rápida con miel y Cointreau y salsear el panqueque con la misma.

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