

Panqueque de dulce de leche con frutas quemadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutas

Manteca: 100 g

Bananas: 2 Unidades

Crema de leche: 300 grs.

Azucar: 1 Taza

Naranjas: 2 Unidades

Menta fresca: A gusto

Duraznos: 2 Unidades

Pera: 1 Unidad

Manzana verde: 1 Unidad

Manzana Grand Smith: 1 Unidad

Ciruelas: 2 Unidades

Masa de Panqueques

Manteca: 50 g

Huevos: 6 Unidades

Harina común: 1 1/2 Taza

Leche: 1 Taza

Ralladura de naranja: 2 Unidades

Dulce de leche: 500 grs.

Preparación de la Receta

Masa de Panqueques

- En un bowl coloque los huevos junto con la leche, bata hasta romper el ligue, luego incorpore la *harina*, siga batiendo hasta integrar y obtener una masa lisa y sin grumos, perfume con la ralladura de *naranja*, mezcle y deje reposar.

Frutas

- Pele las naranjas a vivo y córtelas en cuartos.
- Quite el *carozo* de las ciruelas y córtelas en cuartos.
- Corte las manzanas por la mitad, quite las semillas y luego corte las mitades en gajos gruesos.
- Pele las bananas y córtelas en tiras.
- Corte la pera en cuartos.
- Corte los duraznos en gajos gruesos.
- Bata la *crema* hasta montarla.

Armado

- Para las frutas caramelizadas, en una sartén caliente derrita la *manteca*, incorpore luego el azúcar y cuando comience a fundirse agregue las frutas, cocínelas sin moverlas a fuego fuerte, las frutas deben quemarse de un solo lado.
- Para el armado de los panqueques, en otra sartén caliente funda una pizca de *manteca*, incorpore un cucharón de la masa y cocine a fuego lento, una vez que los bordes se sellen de vuelta, cocine unos segundos mas y coloque una cucharada de dulce de leche, extienda sobre la masa y cuando tome temperatura enróllelo y retire, proceda del mismo modo con el resto de masa.

Presentación

- Sobre un plato sirva un panqueque con dulce de leche caliente, espolvoréelo con azúcar, quémela con un soplete y acompañe con las frutas caramelizadas y una cucharada de *crema*, decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/panqueque-de-dulce-de-leche-con-frutas-quemadas>