

Panqueque de Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 4 Unidades

Harina: 250 Gramos

Licor de naranja: 25 c.c.

Naranja para su ralladura: 1/2 unidad

Dulce de leche: c/n

Leche: 500 c.c.

Mantequilla: c/n

Sal: 1/2 cda

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina*, *sal*, *licor*, ralladura de *naranja*, huevos y agregar leche de a poco.
- Dejar reposar 45 minutos .
- En una *plancha* amplia agregar *manteca* derretida y la mezcla reposada formando un panqueque grande y alto.
- *Dorar* levemente y dar vuelta.
- Cubrir de dulce de leche, esparcir con espátula y cerrar los bordes.
- Enrollar espolvorear con abundante azúcar y caramelizar.

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