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 cdta

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