Panqueque de Manzana Flambeado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panqueque

Sal: 1 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Leche: 400 miliitros
Canela En Polvo: 1 cdita.
Azucar: 30 grs
Harina tamizada: 200 grs
Manteca fundida: 50 grs

Relleno

Azucar: 300 grs
Helado: c/n
Manzanas verdes cortadas en rodajas finitas: 3 Unidades
Manteca: 30 grs

Preparación de la Receta

Panqueques

- En un recipiente mezclar la leche con el azúcar, la *manteca* y los huevos.
- Agregar la *harina*, la canela y la sal lentamente e ir batiendo para no formar grumos.
- Dejar reposar 30 minutos en la heladera.

Armado

- Volcar una porción de masa en la sartén con *manteca* y cuando empiece a coagular distribuir algunas rodajas de **manzana**, cubrir con masa y agregar azúcar,
- Cocinar por 5 minutos dar vuelta y cocinar hasta caramelizar la masa.
- Servir con el lado caramelizado ara arriba y terminar con helado de *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panqueque-de-manzana-flambeado