

Panqueque de manzana y crepes suzette

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevos: 2 Unidades

Azucar: 1 cda.

Harina 0000: 120 grs.

LECHE ENTERA: 300 cc

Relleno

Ron: Cantidad deseada

Manteca pomada: 6 cdas.

Helado de Vainilla: A gusto

Manzanas verdes: 2 Unidades

Licor de naranja: 200 cc

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Hojas de menta: A gusto

Ralladura de naranja: 2 Unidades

Jugo de Naranja: 2 Unidad

Azucar impalpable: 100 grs.

Azúcar Negra: 200 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la leche, los huevos y el azúcar, procese con un mixer hasta emulsionar
- Deje reposar dentro de la heladera durante 1 hora
- Una vez que la masa descanso quite la espuma de la superficie.

Relleno

- Pele las manzanas y córtelas en finos gajos.

- Prepare la salsa, en una sartén caliente coloque tres cucharadas de *manteca*, luego incorpore el azúcar impalpable y una vez fundida agregue *jugo* y ralladura de *naranja*, mezcle y deje reducir unos minutos, retire la sartén del fuego y agregue el *licor* de naranjas, lleve nuevamente al fuego, mezcle y una vez que se evapore el alcohol retire.

Armado

- En una sartén caliente con una cucharadita de *manteca* incorpore un cucharón de la masa, cuando los bordes comiencen a sellarse de vuelta el panqueque, cocine unos segundos mas y retire del fuego, proceda del mismo modo la mitad de la masa, luego doble los crepes suzette por la mitad y nuevamente por la mitad, colóquelos dentro de la salsa y mantenga el fuego bien bajo para que no se quemen, por ultimo desglace con *ron* fuera del fuego.
- Con la mitad restante de masa, cocínelos de la misma forma que los anteriores, coloque la masa en la sartén, cubra con los gajos de **manzana** y coloque otra capa de masa, una vez que los bordes se sellen de vuelta, espolvoree con azúcar negra y *jugo* de *limón*, cuando el azúcar comience disolverse desglace con *ron*.

Presentación

- Sirva en platos diferentes los panqueques de *manzana* y los crepes suzette.
- Acompañe los panqueques con una bocha de helado y decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panqueque-de-manzana-y-crepes-suzette>