Panqueque de manzanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Enrejado de chocolate

Harina: 80 grs.
Claras: 3 Unidades
Manteca derretida: 100 g
Azucar impalpable: 100 grs.
Cacao: 20 g

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Harina: 1 Taza

Panqueques

Manteca: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria
Manzanas verdes: Unidades

Salsa

Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Jugo de manzanas reservado:
Azucar: 1/2 Taza

Varios

Helado de crema: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Masa

- Procese los huevos con la *harina* e incorpore agua poco a poco hasta formar una preparación levemente espesa
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos

Relleno

- Pele las manzanas, ralle con el parte gruesa del rallador.
- Coloque dentro de un colador y deje escurrir el *jugo* que desprenden.
- Reserve el *jugo* para la elaboración de la salsa.

Salsa

- En una *cacerola* disponga el *jugo* de *manzana* reservado, el azúcar, el *jugo* de *limón* y deje reducir unos minutos.

Panqueques

- En una sartén caliente con un poco de *manteca* vierta un poco de masa hasta cubrir el fondo.
- Cubra la masa con la *manzana* rallada y ésta con más masa.
- Deje cocinar sobre fuego suave hasta que se desprenda de la base.
- Dé vuelta el panqueque y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta obtener 4 panqueques y luego recorte los bordes con la ayuda de un aro.
- En una sartén prepare un caramelo claro con un poco de azúcar.
- Encima disponga un panque y deje caramelizar ambas caras.
- Repita este proceso con todos los panqueques.

Enrejado de chocolate

- Mezcle la *manteca* derretida con la *harina*, el azúcar impalpable, el cacao y las claras.
- Disponga dentro de una manga pastelera con pico pequeño y forme enrejados sobre una placa siliconada.
- Cocine en el horno caliente (180º C) durante 3 minutos aproximadamente.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un panqueque, de lado sirva una porción de helado, rocíe con la salsa y decore con el enrejado de *chocolate*.

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