

Panqueque con Crema de Castañas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Aceite de coco: 1 cda

Bayas de Goji: 5 Unidades

Flores comestibles: c/n

Mix de semillas: c/n

Polen: 1 cda

Almendras activadas: 10 grs

Cacao crudo: 2 Unidades

Maca: 1 cdita

Pistachos: 10 grs

Masa

Coco rallado: 20 grs

Cúrcuma: c/n

Esencia De Vainilla: c/n

Manzana verde: 500 grs

Sal rosada: c/n

Agua: 225 cc

Harina de lino: 120 grs

Miel: 100 grs

Relleno

Arándanos: 100 grs

Crema de castañas de cajú: 200 grs

Limón para su ralladura: 1 unidad

Frutillas: 100 grs

Menta: 10 Hojas

Salsa sin cocción

Miel: 130 cc

Castañas de caju remojadas: 200 grs

Sal rosada: 1 Pizca

Cacao en Polvo: 20 grs

Leche de almendras: 200 cc

Vainilla: 5 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Licuar manzanas en cubos (con piel y sin semillas), coco rallado, *cúrcuma*, esencia de vainilla, miel, sal y agua de a poco hasta obtener un licuado denso.
- Colocar en un bol.
- Agregar *harina* de lino y mezclar con batidor de alambre hasta una preparación cremosa.
- Colocar un poco de la mezcla en una placa de silicona y estirar con espátula una capa bien fina.
- Llevar a horno deshidratador hasta obtener una lámina de masa.
- Cortar en cuadrados de 15 x 15 y reservar.

Relleno

- En un bol mezclar **crema** de castañas de *cajú*, *menta* picada, ralladura de *limón* y reservar.

Salsa sin cocción

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, esencia de vainilla, miel, leche de almendras, sal, cacao en polvo hasta obtener una salsa lisa y cremosa.

Armado

- Colocar en uno de los bordes de la masas cortadas reservadas *crema* de *cajú*, frutillas fileteadas, *arándanos* y cerrar enrollando.
- Colocar en plato, bañar con salsa de cacao y terminar con polen, *bayas* de goji, pistachos, cacao crudo, almendras activadas, maca y aceite de coco.
- Por última agregar semillas de girasol, de *sésamo* y flores comestibles por encima

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