

Panqueques



Ingredientes

Para la base de los panqueques

Azúcar Glas: 25 g

Leche: 250 Ml.

Sal: 1 Pizca

Mantequilla fundida: 25 g

Huevos: 3 Unidades

Harina floja: 75 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Para los panqueques de manzana

Manzana Granny Smith: 1 Unidad

Mantequilla: 1 cda.

Azucar morena: 2 cdas.

Licor de manzana: 1 Chorrito

Coñac: 1 Chorrito

Helado de Vainilla:

Zumo de manzana natural: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para la base de los panqueques

- Batir los huevos

Para hacer la masa de panqueque empezamos siempre mezclando la harina con la leche

empleamos una varilla y evitamos la formació

- N de grumos
- Después mezclamos los huevos, el azúcar, sal, aromas. .
- Y por último la *mantequilla* fundida.
- Elaboramos los panqueques en creperas bien calientes y engrasadas
- Los panqueques tienen que ser muy finos, amarillos ligeramente dorados "no tostados" y muy flexibles

Para comprobar si estácut

- N bien hechos, cogemos uno y lo arrugamos dentro de un puño, al abrir la mano lo podremos extender de nuevo sin problema, sin que se haya roto.
- Hacer todos los panques, reservar apilados y cubiertos de papel film.

Para los panqueques de manzana

- Por un lado salteamos las manzanas cortadas en laminas, junto con la *mantequilla* y una cucharada de azúcar moreno, en una crepera haremos el panqueque, que rellenaremos con la *manzana* salteada, le damos la vuelta, retirar, en la misma sartén, doraremos *mantequilla* y azúcar, desglasamos con el *licor* y el *zum* de *manzana* y en este *almíbar* coceremos un minuto el panqueque, gotas de coñac y flambear
- Servir de inmediato acompañado de helado de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panqueques-2>