

Panqueques americanos con frutas de estación

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Salsa de chocolate: A gusto

Bananas: 2 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Ron: 2 cdas.

Frutillas: 250 grs.

Chocolate: 50 g

Miel: 1 cda.

Kiwis: 2 Unidades

Manteca: 1 cda.

Crema de leche: 300 cc

Masa

Manteca: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Azucar: 1 Taza

Leche: 1 Taza

Harina: 2 Tazas

Polvo de hornear: 3 cditas.

Sal: Una pizca

Aceite: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque los huevos, el *harina*, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y el aceite.
- Bata hasta formar una pasta lisa.
- En una sartén caliente con un poco de *manteca* vierta un poco de masa hasta formar un disco de 7 a 10 cm de diámetro.
- Cocine hasta que se despegue de la base, dele vuelta y repita el procedimiento hasta terminar la masa.

Guarnición

- Pele los kiwis y corte en gajos.
- Retire las hojas de las frutillas y corte en láminas.
- Pele las bananas y corte en rodajas al bias.
- En una sartén caliente con *manteca* y azúcar saltee las rodajas de *banana* hasta que se caramelicen.
- Agregue el *ron* y flamee.
- Ralle el *chocolate* y reserve.
- Bata la *crema* de leche con la miel a punto chantilly.
- Incorpore el *chocolate* y mezcle suavemente.

Presentación

- En el centro de un plato ubique un panqueque, rocíe con salsa de *chocolate* y encima coloque otro panqueque.
- Sobre éstos acomode las distintas frutas y corone con la *crema* chantilly.
- Rocíe con salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panqueques-americanos-con-frutas-de-estacion>