# Panqueques con dulce de leche, helado de banana & crocante de chocolate



## Ingredientes

### Panqueques con dulce de leche Lapataia, helado de banana & crocante de chocolate

**Leche**: 1/2 L

**Dulce de leche**: Cantidad necesaria

**Harina**: 1 Taza

**Huevos**: 3 Unidades

**Manteca o aceite**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Tamizar la *harina*. Mezclar la *harina* con los huevos (sin batir) e ir agregando lentamente la leche hasta obtener una pasta semilíquida. - Agregar dos cucharadas de *manteca* derretida, mezclar y luego dejar reposar la masa durante una hora
- Si luego de reposar la masa resulta demasiado espesa agregar leche
- Calentar una sartén
- Pincelarla con *manteca*
- Tomar la pasta con un cucharón
- Dejar caer sobre la sartén la pasta haciéndola correr sobre la superficie hasta que quede fina y uniforme
- Cocinar hasta que forme burbujas y los bordes se sequen. - Dar vuelta el panqueque
- Cuando esté *cocido* de ambos lados retirar. - Servir tibio, untar con dulce de leche y cerrar en forma de pañuelo
- Servir con una quenelle de helado de **banana** y una tuil crocante de chcocolate.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/panqueques-con-dulce-de-leche-helado-de-banana-crocante-de-chocolate**