

# Panqueques de arroz

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Arroz:** 150 Gramos

**Huevos:** 2 Unidades

**Almidón de Maíz:** 200 Gramos

**Leche:** 600 Centímetros cúbicos

**Aceite:** 2 Cucharadas

### Para el relleno:

**Dulce de leche repostero:** 160 Gramos

**Dulce de leche:** 40 Gramos

**Nueces tostadas:** 50 Gramos

### Para el terminado

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Licuar **arroz cocido**, leche, huevos, aceite, almidón de maíz y cuando la mezcla esté lisa y fluida.
- Cocinar en sartén de teflón con *manteca* la mezcla cubriendo finamente la base
- Cuando empieza a coagular en los bordes dar vuelta y terminar de cocinar
- Untar cada *crepe* con la mezcla de dulce de leche y enrollar
- Espolvorear con azúcar impalpable y quemar con 1 cuchara caliente

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