elGourmet

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

Azucar 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