Panqueques de Chocolate



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Polvo de hornear: 1 1/2 cdita.
Leche: 125 Ml.
Sal: 1 Pizca
Harina: cantidad necesaria
Cacao: 1/2 cda
Mantequilla: 1 cubo

Preparación de la Receta

- En un bol, romper el ligue del *huevo* junto con la sal
- Añadir la leche a temperatura ambiente y batir bien con un tenedor.
- De a poco, con una cuchara, incorporar la cantidad necesaria de *harina* hasta obtener la consistencia deseada -3 y ½ cucharadas aproximadamente-
- Añadir el polvo de hornear y el cacao -opcional-
- Mezclar bien y dejar reposar por unos minutos.
- En una sartén bien caliente, derretir la *mantequilla* cubriendo también los bordes
- Con un cucharón, disponer la mezcla en toda la superficie para que se forme un panqueque fino
- Cocinar unos minutos hasta que el panqueque se despegue del borde
- Dar vuelta ni bien se dore para cocinar del otro lado.
- Retirar y servir con los rellenos deseados, dulces o salados.

Para un mejor sabor y consistencia

- Utiliza un cacao de buena calidad
- No uses el cacao en polvo de leche chocolatada.
- En lugar del cubo de *manteca*, puedes emplear rocío de *mantequilla*.

Para el relleno dulce

- Puedes hacerlo con fresas cortadas y *crema* chantilly
- Con un relleno salado -preparación sin cacao-, puedes hacer canelones de *jamón* y queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panqueques-de-chocolate