Panqueques de fruta, mascarpone y menta

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Kiwi: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Harina: 150 g
Mascarpone: 1 cda
Plátano: 1 Unidad
Cerveza: 1 Chorrito
Leche: 250 g
Manteca: 2 cditas.
Miel: 1 cda
Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bowl, batimos la leche con la *harina*, los huevos y la cerveza
- Reservamos la masa.
- Por otro lado, cortamos la fruta en cubitos y la salteamos en una sartén con una cucharadita de mantequilla/ *manteca*
- Cuando la fruta empiece a caramelizarse, incorporamos una cucharada de miel y otra de mascarpone
- Reservamos.

Para terminar

- En una sartén con una cucharadita de *mantequilla*, preparamos los panqueques
- Rellenamos cada panqueque con la fruta salteada.

Para el emplatado

- Agregamos unas hojitas de **menta** y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panqueques-de-fruta-mascarpone-y-menta