Panqueques de manzana



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Caramelo

Azucar impalpable: 1 cda
Manteca: 1 cda.
Pimienta Negra en grano ALICANTE: 1/4 cdita.
Azucar: 1 Taza
Hojas de menta: 6 Unidades
Ron: 1 Copita

Panqueques

Huevos: 3 Unidades
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1 cdita.
Sal: Una pizca
Harina: 5 cdas.
Leche: 1 Vaso

Relleno

Canela molida Alicante: 1 cdita.
Manzana verde: 4 Unidades
Azucar: 2 1/2 cdas.
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

Panqueques

- Mezclar los huevos con la leche
- Incorporar de a poco la *harina* para que no se formen grumos
- Añadir la sal y el azúcar
- Dejar reposar 15 minutos
- Reservar.
- En una sartén de 20 cm de diámetro, derretir la *manteca* y verter un cucharón de la mezcla

- Esparcir la preparación por toda la base
- Cocinar durante unos minutos, y luego dar vuelta y cocinar unos segundos más
- Retirar
- Repetir esta operación hasta utilizar toda la mezcla.

Relleno

- Colocar una sartén al fuego y derretir allí la *manteca*
- Añadir las manzanas, peladas, descarozadas y cortadas en pequeños cubos
- Cocinar unos minutos hasta que hayan tomado coloración
- Incorporar el azúcar y cocinar hasta que se haya formado un caramelo
- Perfumar con canela molida Alicante
- Integrar bien
- Retirar del fuego
- Reservar.

Caramelo y Armado

- Realizar un caramelo en una sartén con la *manteca*, el azúcar y pimienta negra en grano Alicante.
- Reservar.

Armado

- Rellenar los panqueques con las manzanas
- Espolvorear con azúcar impalpable y volcar en el caramelo caliente
- Fuera del fuego verter el *ron*, encenderlo y esperar que se apague la llama
- Servir inmediatamente con *crema* o helado y hojas de *menta*.

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