

Panqueques con Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Yemas: 4 Unidades

Dulce de leche: c/n

Leche: 1/2 Litro

Sal: c/n

Huevos: 2 Unidades

Harina: 250 Gramos

Manteca derretida: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar con batidor de alambre huevos, yemas, leche y una vez integrado agregar *harina* tamizada, *manteca* derretida y pizca de sal.
- Mezclar, homogeneizar y dejar reposar en heladera por 30 minutos.
- En sartén antiadherente cocinar con una capa de *manteca* derretida por un lado.
- Dar vuelta y continuar la cocción en la sartén.
- Agregar dulce de leche del lado ya *cocido* e ir enrollando aún en la sartén para calentar un poco el dulce de leche.
- Servir cada panqueque relleno con bananas caramelizadas y la salsa de caramelo y *miso*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panqueques-por-felicitas-pizarro>