

Souffle pancake

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Yemas: 4 Unidades

Harina 0000: 60 Gramos

Azúcar: 50 Gramos

Leche: 40 Centímetros cúbicos

Claras: 4 Unidades

Para acompañar

Frutillas: Cantidad necesaria

Crema Batida: Cantidad necesaria

Jarabe de arce: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar yemas con leche y una vez unido agregar *harina* y mezclar hasta integrar.
- Batir lentamente las claras y cuando comience a espumar agregar en forma de lluvia el azúcar sin dejar de batir hasta tener un merengue firme.
- Tomar un poco de merengue y agregarlo a las yemas mezclando hasta unir.
- Llevar esta preparación al bowl del merengue incorporando con espátula y movimientos envolventes.
- Cocinar los pancakes en sartén pincelada con *manteca* fundida.
- Agregar un cucharón de la preparación y cocinar suavemente hasta que forme un piso.
- Cuando se forme ese piso agregar por encima un poco más de la mezcla de pancake.
- Añadir un chorrito de agua, tapar y seguir cocinando hasta formar bien la base.
- Dar vuelta y terminar de cocinar tapado.
- Servir frutillas fileteadas, *crema* batida y jarabe de arce.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/souffle-pancake>