Souffle pancake



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Yemas: 4 Unidas
Harina 0000: 60 Gramos
Azucar: 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 e 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 cucharon de la preparación y cocinar suavemente hasta que forme un piso.
- Cuando se forme ese piso agregar por encima un poco mas 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