



Aprende a cocinar unos ricos panqueques

Descripción

Si buscas comer algo delicioso esta tarde no te pierdas la siguiente receta en TodoMujeres.cl .-El portal femenino de Chile.



MANJAR,RECETAS

Una de las recetas más ricas y dulces son los panqueques, estos se pueden rellenar con diferentes cosas, tanto dulces como saladas, en esta oportunidad te enseñaré a realizar panqueques con manjar, esta preparación no te tomará más de 15 minutos.

Ingredientes:

2 huevos

1 taza de harina sin polvos de hornear

1 cucharadita de aceite

1 taza de leche

una pizca de sal

manjar a gusto

azúcar impalpable para decorar

Preparación:

1. Para comenzar nuestra receta de panqueques debemos poner la leche junto a los huevos en una licuadora.
2. Luego, debemos vaciar la mezcla obtenida en un bowl, incorporar la harina y la cucharadita de aceite, mezclar bien.
3. El siguiente paso es calentar un poco de aceite en un sartén (ojalá de teflón) y cubrir con toda la mezcla, es importante dorar por ambos lados.
4. Así, cuando ya terminamos de preparar toda la mezcla, podemos comenzar a rellenar los panqueques. Para hacerlo, debes agregar la cantidad de manjar que desees y enrollar.
5. Finalmente puedes espolvorear un poco de azúcar glass a gusto.

Existen distintas formas de dar vuelta los panqueques, la mejor es esperar a que la masa se despegue sola del sartén, de esta manera será práctico dorar de ambos lados.

Fecha de creación

junio 2016