

I N G R E D I E N T E S

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE CON PRALINÉ

PANQUEQUE

4 huevos
200 gr harina 0000
20 gr de manteca derretida
Dulce de Leche

PRALINÉ

200 gr de Azúcar
Almendras Tostadas

P R O C E D I M I E N T O

Para la masa:

- 1-Licuar 4 huevos con 200gr de harina 0000 y 20 gr de Manteca derretida.
- 2-Agregar 500ml de leche y una pizca de sal.
- 3-Dejar descansar en la heladera por 30 minutos.
- 4-Usar una sartén de teflón o cerámica para hacer los panqueques.
- 5-Enmantecar la sartén para que no se peguen.
- 6-Agregar un cucharón de la preparación y repartirlo para lograr una fina capa. Cocinar de ambos lados.
- 7-Untar el panqueque con un rico dulce de leche y doblarlo en 4.
- 8-Llevarlo al horno por un par de minutos (solo para templarlo).
- 9-Espolvorear con azúcar y marcar con fierro o con fuego .

Para el praliné

- 1- Hacer un caramelo con 200gr de azúcar. (sin tocar en una sartén a fuego bajo)
- 2- Una vez liquido agregar las almendras tostadas.Volcarlo sobre un marmol o silicona y dejar enfriar. Picar con un cuchillo.

