



Flip 2.0
AQUA

Panqueques de manzana



3 porciones



45 min



Función:
Salteados

INGREDIENTES

Para los panqueques:

2 un. huevos
220 gr. harina leudante
500 cc. leche
2 cdas. azúcar
½ cdita. sal
1 cda. esencia vainilla

Para las manzanas caramelizadas:

3 un. manzanas cortadas en rodajas
4 cdas. azúcar
1 cda. manteca

Para servir:

Crema batida y nueces picadas

PREPARACIÓN

Para los panqueques batimos con batidor de mano todos los ingredientes hasta obtener una mezcla sin grumos.

Para las manzanas caramelizadas desmontar la Flip y en una parte derretir el azúcar a fuego mínimo hasta que tome color caramelo. Agregar la manteca y las manzanas en rodajas y cocinar 15'.

Mientras tanto, precalentamos la otra parte de la Flip 3' a fuego mínimo y vamos cocinando los panqueques de ambos lados hasta que doren ligeramente.

Para armar los panqueques los rellenamos con crema batida, las manzanas caramelizadas y los doblamos formando un triángulo. Decoramos con nueces picadas y canela en polvo.