COCINA EN CASA

Panqueques (Argentina)

Fuente: bonviveur.es

Los panqueques con dulce de leche son un postre muy popular en Argentina. Son muy fáciles de preparar y triunfan en todas las mesas. Si no te gusta el dulce de leche, puedes comerlos con otros rellenos.

Ingredientes:

* 2 huevos
* 250 ml de leche
* 125 g de harina de trigo
* 15 g de mantequilla
* Cantidad necesaria de dulce de leche

Preparación:

* En un bol batir los dos huevos. Añadir la harina poco a poco y un tercio de la leche y mezclar bien. Si no lo haces así y añades toda la harina de golpe, es muy probable que tu masa tenga grumos.
* Una vez que la mezcla luce homogénea, añadir el resto de la leche y mezclar. Tapar el bol y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos para que la harina se hidrate bien.
* Calentar una sartén a fuego medio y añadir un poco de mantequilla para que los panqueques no se peguen. Verter una cantidad de mezcla suficiente como para cubrir el fondo y que queden unos panqueques de unos 2 o 3 mm de espesor.
* Cuando ya no se vean partes de masa cruda y los bordes se despeguen con facilidad, darle la vuelta. Cocinar por el otro lado hasta que se despegue de la sartén. Puedes hacerlos tan tostados como quieras. Si el primero no te sale nada bien, es normal, a veces se descarta. Repetir esta operación hasta que se termine la mezcla.
* Rellenar con dulce de leche. Enrollar o servir en triángulos (doblándolos a la mitad y luego a la mitad nuevamente). Comer templado.

