



Panqueques rellenos con manjar y mora con salsa de physalis



Ingredientes

panqueque:

- ? 1 unid. de huevo
- ? ½ unid. de yema
- ? ½ tazas de harina
- ? ½ taza de leche
- ? 1 ½ cucharada de mantequilla

relleno

- ? 320gr de moras
- ? 4 cucharadas
- grandes de manjar

*Ingredientes salsa:

- ? 160gr de physalis
- ? 1/2 taza de agua
- ? 1/3 taza de azúcar.

Preparación

En bowl cernir la harina y mezclar todos los ingredientes dejar reposar 2 horas refrigerado. Para hacer los panqueques calentar un sartén antiadherente a fuego medio y disponer una delgada capa de mezcla, cuidando que no se pegue, por aproximadamente 1 minuto para luego darla vuelta y cocinarla por un minuto más.

Preparación Relleno: Poner todos los ingredientes en una juguera.



inspiración de la naturaleza

Montaje: Rellenar 2 panqueques por persona, con 1 cucharada de manjar cada uno y 160gr en total para 2 panqueques, la salsa distribuirla por los costados del plato.