



## Pancakes de manzana

Tiempo de preparación: 25 min | Para 8 personas

Dificultad: ★★☆☆



### Ingredientes

- 5 nubes
- 55 g. de mantequilla
- 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- 20 g. de azúcar en polvo
- La ralladura de medio limón
- 5 cl nata líquida
- 6 cl de leche
- 125 g. de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 manzana
- 1 nuez de mantequilla

### Pasos a seguir

- Ponga todos los ingredientes sobre la mesa.
- Corte las 5 nubes en trocitos.
- En una cacerola fúndalas con dos cucharadas de agua (fuego suave).
- En otra cacerola, funda la mantequilla (fuego suave).
- Separe la yema de los huevos.
- Monte los blancos de huevo con un pellizco de sal.
- En un gran bol, mezcle las yemas con el azúcar y la ralladura del limón.
- Añada las nubes fundidas, la nata líquida, la leche y la harina y levadura.
- Mezcle bien.
- Termine incorporando la mantequilla derretida y los blancos a punto de nieve.
- Deje reposar la preparación en la nevera.
- Pele y corte la manzana en láminas de 0.5 a 1 cm de grosor.
- Póngalas en una sartén con la mantequilla y una cucharada de azúcar.
- Deje cocer 6 a 7 minutos (fuego suave).
- Retire las láminas de manzanas.
- En la sartén, disponga las láminas de la manzana y vierta encima 1 cucharón de masa de pancake.
- Deje cocer 3 minutos de cada lado.
- Servir acompañado de mermelada o caramelo líquido.