

Como hacer PANQUEQUES – la mejor receta casera

“Es un postre tan popular que también se le encontrara en los mejores restaurantes del mundo”



El panqueque, se podría decir que es un pan circular y aplanado, de sabor dulce y de masa esponjosa, suave y muy agradable para cualquier paladar. Caen muy bien a cualquier hora del día y los hay dulces y salados. Se les puede comer solo, con mermeladas, carnes o salsas.

La receta original del panqueque proviene de Rusia.

En España se le conoce como Tortitas y a diferencia de los crepes, los panqueques son mas gruesos y de consistencia esponjosa. En España son acompañados con natas o dulce de jarabe o almíbar de fresas, chocolate, etc.

En Estados Unidos se les conoce por hotcakes o flapjacks y es muy popular el panqueque cubierto con jarabe de arce, que es un dulce elaborado de la savia de arce. El arce es un cultivo ornamental (es un arbusto) y es utilizado para fabricar jarabes. La hoja de Arce es el símbolo Nacional de Canadá y esta representado en su bandera. Pero también hay panqueques con otras combinaciones, como por ejemplo: cremas de pastelería o inglesa, mermeladas, compotas o papillas de frutas, chocolate, natas, licor, etc. Los sirven generalmente en el desayuno y muy calientitos, pero de igual manera lo sirven en el almuerzo o como meriendas.

En México son muy conocidos en el mercado ambulatorio y generalmente en las fiestas locales, se les conoce con el nombre de hot-cakes y los bañan con leche condensada, mermeladas o dulce de leche de cabra.

En Sudamérica los sirven calientitos, dorados en ambas caras y conservando su consistencia esponjosa, los hay dulces y salados. Generalmente se utiliza la leche condensada para untarlo y son envueltos o enrollados en forma de cono. Generalmente es frito en mantequilla acostumbran a rellenarlos con mermelada o leche condensada, también se usa de relleno el pollo desmechado, espinacas, etc.

En Venezuela los panqueques son preparados y consumidos como en Estados Unidos, pero dándoles un toque Venezolano ya que los consumen con queso salado.

Como hacer panqueques, La mejor Receta Casera:



Licuas 2 huevos, 200 gramos de harina y 1/2 lt. de leche., le acompañas una cucharita de azúcar y 1 cucharita de esencia de vainilla. Licuas bien todos estos ingredientes y dejas reposar esta masa entre ½ y 1 hora como mínimo. Una vez reposada esta masa, colocas una cucharita de mantequilla en una sartén, y la disolvemos en toda su superficie.

Le agregamos 2 cucharadas o 3 de la masa que tenemos reposada y la repartimos en toda la sartén, levantándola ligeramente e inclinándola a los lados para que cubra toda la sartén.

La masa empezará a hincharse, la voltearemos cuidadosamente con la ayuda de una espátula para cocinarla por el lado contrario.

Una vez dorada, la retiramos con la misma espátula y la colocamos en otro plato. Los panqueques se colocaran uno encima de otro hasta terminar con toda la masa. Y para mantener estos panqueques calientitos deben ser cubiertos con una tapa y cerca al calor de la cocina.

Los podemos servir con mermeladas de diferentes sabores o con miel de abeja. Con leche condensada o crema chantillí. El manjar blanco también es un buen acompañante.

