Pancakes de ricotta y limón



Consejo del chef

Servir calentitos los pancakes y acompañado de la cobertura de arándanos.

Raciones para 1

- ❏ **50 gr** Azúcar
- ❏ **1** Limón
- ❏ **60 ml** Leche entera
- ❏ **1** Cucharadita de esencia de vainilla
- ❏ **3** Huevos
- ❏ **170 gr** Queso de ricotta
- ❏ **30 gr** Mantequilla derretida
- ❏ **100 gr** Harina de trigo
- ❏ **3 gr** Levadura de repostería
- ❏ **1 gr** Sal
- ❏ **100 gr** Arándanos
- ❏ **2** Cucharadas de azúcar
- ❏ **60 ml** Agua

1. Triturar el azúcar con la ralladura de limón en una picadora hasta obtener un azúcar aromatizada de limón y utilizar el zumo de medio para añadirlo a la leche y que ésta se corte.

2. Colocar en un bol los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y batir con varillas eléctricas hasta tener una mezcla espumosa.Agregar la mantequilla, el queso ricotta triturado , la leche y seguir batiendo.

3. Cuando estén todos los ingredientes integrados, tamizar sobre la mezcla los ingredientes secos: la harina, la levadura y la sal, y mezclar hasta tener una mezcla homogénea. Dejar reposar 5 minutos.

4. Empezar a preparar la cobertura de arándanos juntando en un cazo los 3 ingredientes y llevar a ebullición. En ese momento, bajar el fuego y cocinar durante 15 minutos, mientras hacemos los pancakes. Dejar atemperar después.

5. Para cocinar los pancakes, engrasar una plancha o sartén antiadherente con mantequilla o aceite y calentar. Con una cuchara medidora de tamaño al gusto, verter la masa sobre la sartén caliente y cocinar hasta que la base esté dorada y la parte superior burbujee, durante unos 2 minutos.

6. Dar la vuelta y dorar también la otra parte. Repetir el proceso con el resto de masa.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pancakes-de-ricotta-y-limon/