



## 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/>

