

Receta de panqueques dulces caseros con y sin gluten



Receta de panqueques dulces

La receta de panqueques dulces es una preparación base **sobre la que pueden preparar múltiples variaciones**, son sencillos y muy versátiles para preparar rápidamente y disfrutar con toda familia.

¿Cómo hacer panqueques dulces?

Una receta simple y económica en base a harina, leche y huevos que **podrás preparar en menos de 15 minutos** y acompañar con casi cualquier relleno que se te ocurra, [mermeladas](#), [manjar](#), [leche condensada](#), [nutella](#) frutas de la estación, crema pastelera, etc.

Información Nutricional

Categoría: [Panqueques](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 200

Preparación: 10 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de panqueques dulces

Ingredientes

- 200 g de harina de trigo
- 200 ml de leche entera o descremada
- 80 g de azúcar granulada
- 2 huevos
- Aceite

Preparación

- **1.** En un bol mediano añadir el harina cernida, los huevos, el azúcar y mezclar todo con una cuchara.
- **2.** Añadir la leche poco a poco, mezclar hasta formar una masa ligera y evitar la formación de grumos.
- **3.** En una sartén mediana o una panquequera añadir unas gotas de aceite, calentar a fuego medio y con un cucharón pequeño verter un poco de mezcla, distribuir hasta formar un panqueque delgado y uniforme y cocinar hasta que adquiriera una consistencia sólida, girar cuidadosamente y dorar por el lado opuesto unos 30 segundos más, retirar y reservar.
- **4.** Repetir el proceso y preparar panqueques con toda la mezcla.

Receta de panqueques dulces sin gluten

Ingredientes

- 200 g de harina de arroz
- 500 ml de leche entera o descremada
- 50 g de mantequilla
- 25 g de azúcar
- 4 huevos
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal

Preparación

- **1.** En un bol mediano añadir la leche, la mantequilla derretida y batir suavemente hasta obtener una mezcla homogénea.
- **2.** Añadir el harina cernida, el azúcar, los huevos previamente batidos, la sal y mezclar poco a poco hasta integrar todo.
- **3.** En una sartén mediana o panquequera añadir unas gotas de aceite, calentar y añadir mezcla hasta formar un panqueque delgado y uniforme, mantener a fuego medio-bajo hasta que esté ligeramente dorado, girar cuidadosamente y terminar de cocinar. Retirar y reservar.
- **4.** Repetir el proceso preparando panqueques con toda la mezcla.

Recomendamos

[Torta de panqueques](#)

[Receta de crema pastelera](#)