

# Ableskiver danés (bolita de panqueque)



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ableskiver-danes-bolita-de-panqueque>

## Preparación

Bata las claras a punto de nieve. Mezclar todos los ingredientes juntos. A continuación, añadir las claras a la mezcla. Rocíe una sartén como la que ve debajo en las fotos con aceite en aerosol. Cambie el quemador medio. Ponga 1 cucharada de la mezcla en cada taza. Cuando los bordes de cada Abelskiver comienza a burbujear, girar 1/4 de la bola con un tenedor. Dejar cocer aproximadamente 1 minuto. Finalizar dando vueltas y cocine hasta que se termina de cocinar, aproximadamente 1 minuto. Antes de girar, puede introducirle un trozo de manzana en el centro, o trocitos de chocolate Servir con manteca derretida y espolvoreados con azúcar impalpable.



## Ingredientes

- 2 taza/s Suero de leche (o leche)
- 1-1/2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Harina de trigo
- 2 Huevos
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 2 cucharada/s Azúcar

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Exótica, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Masas, Dulces