

Panqueques de naranja



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panqueques-de-naranja>

Preparación

Precaliente una sartén o plancha a fuego medio y rocíe con aceite en aerosol. En una licuadora, combine el huevo, la manteca y el jugo de naranja y licuar a alta velocidad durante 20 a 30 segundos. Añadir la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal y mezclar de nuevo por otros 20 segundos (o hasta que esté suave). Vierta en la sartén caliente 1/4 taza de la mezcla a la vez. Cocine por 3-4 minutos o hasta que estén ligeramente dorados debajo y la superficie comienza a burbujear. Voltear y cocinar durante otros 2-3 minutos, hasta que el otro lado también esté ligeramente dorado. Para el galsé, derretir la manteca y colocarla en un tazón; agregar el jugo de naranjas. Lentamente agregar y batir el azúcar en polvo hasta que quede cremoso. Verter sobre los panqueques y servir.



Ingredientes

- 1 Huevo
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- 1 taza/s Zumo de Naranja
- 1 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Sal
- para el glasé: 1/2 taza/s Azúcar impalpable
- 1 cucharada/s Manteca
- 2-3 cucharada/s Zumo de Naranja

Categorías

Americana, Verano, Invierno, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Desayuno, Dulces