



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	459 Kcal
Proteínas:	13.0 g
Grasa Total:	48.7 g
Colesterol:	24,8 mg
H. de Carbono:	168.3 g
Fibra Dietética:	2,4 g
Sodio:	96 mg

SAQUITOS RELLENOS CON CREMA DE MANJAR

Ingredientes

Panqueques

3 Tazas de leche entera

2 Huevos

1 a 1 ½ Taza de harina

1 Cucharada de aceite

Crema de Manjar

½ Litro de leche entera

½ Taza de azúcar granulada

3 Cucharadas semi-colmadas de maicena

1 Cucharadita de esencia de vainilla

1 Taza de manjar NESTLÉ®

1 crema larga vida NESTLÉ® 200 ml (refrigerada del día anterior)

1 Taza de frutos secos a elección

Preparación

1.- Para los panqueques junta a leche con los huevos, añade solo una taza de harina y el aceite. Procesa a velocidad alta hasta homogenizar los ingredientes y conseguir una textura levemente espesa. Si falta mayor textura comienza a agregar el resto de la harina poco a poco.

2.- Luego calienta una sartén de teflón o antiadherente de 20 a 24 centímetros de diámetro aproximado, vierte ½ cucharón y distribuye por toda la sartén con movimientos circulares e inclinados con el mango de la sartén. Cocina durante unos segundos hasta dorar sus bordes y voltea. Cocina unos segundos más y repite el procedimiento hasta acabar toda la mezcla.

3.- Aparte junta en una cacerola la leche con la azúcar y lleva a fuego medio hasta que hierva, de inmediato agrega la maicena disuelta en otro poco de leche y revuelve constantemente hasta hervir y espesar la preparación. Retira del fuego y agrega de una vez el manjar NESTLÉ®, revolviendo enérgicamente hasta homogenizar, enfría.

4.- Mientras, en otro recipiente bate enérgicamente la crema larga vida NESTLÉ® hasta aumentar su volumen. Una vez fría la crema de manjar, agrega la crema batida con suaves movimientos envolventes. Rellena el centro de cada panqueque con esta suave crema y cierra en forma de saquito, amarrando con la ayuda de una cinta para que se asemeje a un regalo.

