

# Receta de panqueques dulces con helado y salsa de chocolate



Receta de panqueques con helado de crema y salsa de chocolate

Una clásica combinación de [panqueques dulces](#) con helado de crema y salsa de chocolate **que sin duda es una de las favoritas en todo el mundo**, mezclando la suavidad de la masa de los crepes, la frescura del helado y ese toque cálido del chocolate cremoso y tibio.

## ¿Cómo hacer panqueques con helado y

# chocolate?

Para esta receta puedes utilizar ya sea panqueques dulces con o sin gluten, **acompañado idealmente de helado casero tal como te mostramos aquí**, o de un buen helado que encuentres en tu mercado favorito finalizando con una crema de chocolate pastelero y mantequilla.

## Información Nutricional

**Categoría:** [Panqueques dulces](#)

**Cocina:** Mundial

**Calorías:** 400

**Preparación:** 4 horas

**Cocción:** 10 minutos

**Raciones:** 4 personas

## Receta de panqueques con helado

### Ingredientes

#### 1. Masa de panqueques

- 200 g de harina
- 200 ml de leche
- 80 g de azúcar
- 2 huevos

#### 2. Helado de crema

- 300 ml de leche
- 150 ml de crema de leche
- 150 g de azúcar
- 6 huevos

- Esencia de vainilla

### **3. Salsa de chocolate**

- 100 g de chocolate de pastelería rallado
- 50 g de mantequilla en punto pomada

## **Preparación**

### **1. Panqueques dulces**

- **1.** En un bol mediano cernir la harina, añadir los huevos y el azúcar, incorporar la leche poco a poco hasta formar una mezcla ligera integrando muy bien los ingredientes evitando la formación de grumos.
- **3.** Calentar la panquequera o un sartén grande antiadherente con unas gotas de aceite, con un cucharón pequeño, verter la mezcla y distribuir hasta formar un panqueque delgado y uniforme, mantener al fuego hasta que tome una consistencia sólida, girar y dorar por el lado opuesto, retirar y reservar.
- **5.** Repetir el proceso con toda la mezcla y reservar en un plato amplio.

### **2. Helado de crema**

- **1.** En una olla pequeña a fuego bajo, verter la leche y la crema de leche, revolviendo constantemente con una cuchara de madera hasta que hierva.
- **2.** En un bol grande, batir los huevos y el azúcar hasta que espesen, añadir luego la mezcla de leche y crema

junto a unas gotas de esencia de vainilla hasta integrar todo de forma homogénea.

- **3.** Llevar la mezcla a una cacerola y cocinar a fuego bajo por 3 a 4 minutos sin dejar de batir hasta que la crema espese ligeramente. retirar, enfriar y llevar al refrigerador por 2 horas.
- **4.** Retirar la mezcla del refrigerador y esta vez llevarla al congelador por 1 hora más o hasta que la superficie esté congelada.
- **5.** Retirar la mezcla del congelador y batir nuevamente, alisar la superficie y lleva nuevamente al congelador por 2 horas más hasta que adquiera la consistencia de un helado.

### **3. Salsa de chocolate**

- **1.** Derretir el chocolate a baño María, agregar la mantequilla y revolver hasta obtener una mezcla homogénea y brillante. Reservar en calor.
- **2.** Rellenar cada uno de los panqueques dulces con una bola de helado o disponerlas a gusto sobre ellos, decorando con la salsa de chocolate aún tibia.
- **3.** Servir los panqueques con helado y salsa de chocolate de inmediato.

## **Máquina para hacer helados caseros**



[Heladera con Compresor - 150 W - 1,5 Litros - Pantalla LCD - Acero Inoxidable](#)

[VER PRECIO](#)

## Recomendamos

- [Panqueques con banana](#)
- [Panqueques con crema](#)
- [Pan sueco al eneldo](#)
- [Pan de San Francisco](#)