

Receta de panqueques dulces con frutilla y crema chantilly



Receta de panqueques de frutilla y crema chantilly

El refrescante dulzor de la frutilla **unido a la suavidad de la masa de los panqueques dulces** y la ligera untuosidad de la crema chantilly, dan como resultado este delicioso postre que nos reconforta con una de las mejores frutas estacionales.

¿Cómo hacer panqueques con frutilla y crema?

Deliciosa receta **elaborada con frutillas maceradas en azúcar** y luego rellenas con crema en suaves y recién elaborados

panqueques dulces.

Información Nutricional

Categoría: [Panqueques dulces](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 400

Preparación: 60 minutos

Raciones: 4 personas

Panqueques dulces con frutilla y crema chantilly

Ingredientes

- 8 [panqueques dulces](#)

1. Relleno de frutilla

- 400 g de frutillas
- 200 g de azúcar

2. Crema chantilly

- 250 ml de crema de leche
- 100 g de azúcar

Preparación

1. Relleno de frutilla

- 1. Lavar muy bien las frutillas retirando las hojas y la corona gruesa, cortarlas en cuartos y reservar.
- 2. Llevar las frutillas a un bol transparente y espolvorear sobre ellas la taza de azúcar. Refrigerar por 60 minutos.

2. Crema chantilly

- 1. En un bol mediano añadir la crema de leche, el azúcar y batir hasta que tome el cuerpo y consistencia deseada.
- 2. Reservar en frío hasta el momento de servir.

Presentación

Rellenar los panqueques **con las frutillas escurridas de la maceración en azúcar** y coronar con la crema chantilly. Opcionalmente decorar con ramas de chocolate y hojas de menta.

Recomendamos

- [Panqueques con caramelo](#)
- [Panqueques con peras al vino](#)
- [Panqueques con plátano](#)
- [Panqueques con champiñones](#)