

Receta de torre de panqueques de canela veganos



Receta de torre de panqueques de canela veganos

Receta de torre de panqueques de canela veganos **ideales para preparar en casa junto a la familia** y disfrutar en cualquier temporada, una preparación saludable, simple y deliciosa.

¿Cómo hacer panqueques de canela veganos?

Elaborados con harina de trigo, leche de almendras, aceite de coco y saborizados con canela, **estos deliciosos panqueques veganos** son finalmente coronados con un glaseado que aportará un toque extra pero justo de dulzor.

Información Nutricional

Categoría: [Panqueques](#)

Cocina: Americana

Calorías: 500

Preparación: 20 minutos

Cocción: 40 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de torre de panqueques de canela

Ingredientes

1. Torre de panqueques

- 125 g de harina todo uso
- 2 cucharaditas de [polvos de hornear](#)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal de mar
- 240 ml de leche de almendras
- 2 cucharadas de jarabe de arce
- 3 cucharadas de margarina vegana o aceite de coco refinado
- 5 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharaditas de canela molida
- Aceite vegetal

2. Glaseado

- 240 g de azúcar glass
- 60 ml de agua

Preparación

- **1.** En un tazón grande mezclar la harina, los polvos de hornear y la sal. En un tazón pequeño mezclar la leche de almendras y el jarabe de arce. Reservar.
- **2.** Agregar la mezcla de leche y jarabe sobre la mezcla de harina y batir suavemente para combinar, sin sobremezclar.
- **3.** En un tazón pequeño, mezclar la margarina, la azúcar morena y la canela, transferir la mezcla a una manga de pastelería o una bolsa plástica tipo Ziploc recortando una esquina.
- **4.** Engrasar ligeramente una sartén o plancha antiadherente grande y calentar a fuego medio.
- **5.** Medir 35 gramos de la mezcla y verter sobre la sartén, pipear un remolino circular de la mezcla de canela sobre la masa y cocinar durante unos 4 minutos o hasta que aparezcan pequeñas burbujas en el centro de los panqueques, girar y cocinar por aproximadamente otro minutos más, hasta que estén ligeramente dorados y cocidos.
- **6.** Repetir el proceso con la masa restante, agregando más aceite a la sartén entre la cocción de cada panqueque de ser sea necesario.
- **7.** Para el glaseado, en un tazón pequeño mezclar el agua y el azúcar batiendo hasta que se haya disuelto.
En un tazón pequeño, combine el agua, el azúcar glass y batir hasta obtener un glaseado suave.
- **8.** Montar la torre de panqueques de canela veganos, bañar con el glaseado y servir.

Recomendamos

- [Panqueques de pan de maíz](#)

- [Panqueques con jarabe de frutilla](#)
- [Gofres belgas con arroz con leche](#)
- [Panqueques con pollo y mayonesa](#)