

Panqueques picados con pasas

Nivel

 4

 30 min



Ingredientes:

400ml Fresubin® 2kcal DRINK vainilla
100ml leche entera (3,5% de grasa)
4 huevos
250g harina tamizada
100g pasas
aceite y azúcar glas

Información Nutricional por porción:

Energía590 kcal
Proteínas..... 25.2 g
Grasas15.0 g
Carbohidratos....87.0 g
Fibra.....3.8 g



Preparación

Separar la yema de la clara de huevo. Batir las yemas junto con el Fresubin® 2kcal DRINK vainilla, la leche y una pizca de sal. Agregar la harina tamizada lentamente. Batir las claras de huevo y agregarlas a la mezcla.

Calentar un poco de aceite en una sartén, y luego verter la cantidad necesaria de masa, según las porciones deseadas. Cocinar a fuego medio.

Espolvorear las pasas sobre la masa, dejar que se hundan. Dar vuelta la masa para una correcta cocción de ambos lados, cuando ya no este líquida tomar dos tenedores y separar el panqueque en trozos pequeños.

Dejar que la masa se cocine por un rato. Por último, espolvorear con azúcar glas y decorar con almendras tostadas, si lo desea.

TIP:

Disfrute del panqueque picado con crema de vainilla, puré de manzana o frutas frescas.

Fresenius Kabi
Av. Cabildo 2677 Piso 10°
(CP1428AAI). Buenos Aires, Argentina

T +54 11 4789-4000

F +54 11 4789-4016

Para más información consulte el sitio web:

www.fresubin.com.ar



**FRESENIUS
KABI**

caring for life