



PANQUEQUE SOUFFLÉ DE MANZANA Y CANELA



INGREDIENTES:

- 2 manzanas
- 2 huevos
- 150 ml de leche
- 120 g de harina leudante
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Manteca para la cocción

PREPARACIÓN

- Cortar las manzanas en láminas finas.
- Mezclar huevos, leche, azúcar, vainilla, canela y harina.
- Calentar la panquequera y derretir un poco de manteca.
- Distribuir las manzanas sobre la superficie.
- Cubrir con la mezcla.
- Cocinar a fuego bajo hasta dorar y dar vuelta con cuidado.
- Servir espolvoreado con azúcar impalpable.