



Flapjacks con fresas

Nivel de dificultad: Fácil (Ideal para niños)

Tiempo de preparación: 20 min.

Para 8 personas

Ingredientes

Para la masa de las tortitas:

1. 130 grs de harina 0,10 €
2. 75 grs de galletas tipo digestive deshechas 0,18 €
3. 100 grs de azúcar 0,10 €
4. 1 cucharadita de postre de levadura en polvo 0,10 €
5. 1 cucharadita de postre de bicarbonato 0,05 €
6. un pellizco de sal 0,02 €
7. 2 huevos ligeramente batidos 0,24 €
8. 320 grs de buttermilk (si no tenéis podéis usar 1 yogur desnatado cremoso de danone y la diferencia de peso se la ponéis de leche) 0,80 €
9. 65 grs de mantequilla derretida 0,07 €
10. 250 grs de fresas limpias y troceadas 0,50 €
11. 150 grs de sirope de arce 1,20 €

Para el relleno:

1. 1 paquete de queso crema tipo Philadelphia 0,90 €
2. 250 grs de nata líquida para montar 0,60 €
3. 100 grs de azúcar 0,10 €
4. 50 grs de mantequilla o margarina para freír las tortitas 0,20 €

Total **5,16 €**, es decir **1,29 € por persona**. Un postre, desayuno, merienda o brunch super original.

Utensilios

1. Bol
2. Espátula
3. Un par de cucharas
4. Sartén y vitrocerámica o cocina de gas o eléctrica
5. Batidora eléctrica
6. Un cucharón pequeño





Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje

Bueno, en este caso dependerá del momento del día en que lo probéis. Si lo tomáis de desayuno o de merienda podéis tomarlo perfectamente con un chocolate calentito o un batido fresquito de helado de vainilla. Si lo hacéis como brunch, vale lo anterior o incluso algún refresco. Sin embargo, si lo tomáis de postre, un vino dulce le iría fenomenal. Os recomiendo un **Carpe Diem** natural de Tierras de Molina **3,40 €** la botella de 50 cl.

Preparación

1. Preparamos primero el relleno de nuestras flapjacks, que lo vamos a hacer de nata y queso. En un bol montar con ayuda de unas varillas la nata líquida con el azúcar. Una vez que la nata esté bien montada (si levantamos las varillas, la nata no se cae, sino que se pega pegada a las varillas), añadir el queso, y con ayuda de unas varillas, mezclar a mano hasta que todo esté bien incorporado. Poner en la nevera para que se mantenga bien frío. La mezcla debe quedar dulce. Hay quesos crema más secos que otros, de modo que hay veces que hay que añadir un poco más de azúcar. ¡Mucho azúcar!

2. Seguidamente vamos con las tortitas: En un bol grande poner la harina, los copos de galleta (la galleta deshecha), el azúcar, la levadura, el bicarbonato y la sal. Mezclar bien.

3. En otro bol añadir los huevos ligeramente batidos, la buttermilk (o si no tenemos, un yogurt cremoso desnatado blanco edulcorado de Danone y el resto hasta 320 grs de leche) y la mantequilla derretida.

4. Añadir la mezcla de los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y con ayuda de una espátula mezclar bien hasta que quede una crema lisa.

5. Poner una sartén a calentar. Cuando esté caliente añadir media cucharadita de margarina o mantequilla. Una vez derretida y con ayuda de un cucharón pequeño, poner una cucharada generosa de la mezcla en la sartén. Hacer solo una tortita cada vez. Dejar cocer hasta que aparezcan pompitas en la superficie. En ese momento se le da la vuelta y se deja que se dore un poco.

6. Poner la tortita en una plato grande o fuente donde vayamos a servirlo. Esperar a que la tortita pierda un poco de calor, ya que de otro modo la





Loleta

Life, Market & Cooking



nata se derretiría. Cubrir entonces la tortita con la crema de queso y nata, poniendo por encima una capa de fresas picadas. Cubrir con otra tortita y repetir intercalando la nata y fresas hasta que hayamos terminado con todas las tortitas y montemos la torre completa. Cubrir por encima con el sirope de arce.

Espero que os animéis a hacerlo y que inventéis con vuestro relleno preferido de frutas, helado y con siropes de diferentes sabores. El resultado como veis, es espectacular. ¡A disfrutar!.

