***Panquesitos de Queso***

***Ingredientes:***

100 g (\*\*\*\*\*\*\*) Queso crema tipo philadelphia.
\*\*\*\*\* (1 Pza) Yema de huevo.
\*\*\*\*\* (1 Cdita) Juego de limón colado.
40 g (\*\*\*\*\*\*\*) Harina para “hot cakes”.
80 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Crema para batir. (fría)
\*\*\*\*\* (1 Pza) Clara de huevo.
30 g (\*\*\*\*\*\*\*) Azúcar blanca.

Molde para 6 Cupcakes.
20 g (\*\*\*\*\*\*\*) Mantequilla sin sal.
Charola con bordes. (Baño maría)
C/N (\*\*\*\*\*\*\*) Agua. (Baño maría)

***Procedimiento:***

Colocar a calentar a flama baja el agua necesaria para preparar el baño maría según el molde que se ocupara en la receta.

Colocar en un bowl el queso crema, la yema de huevo, el jugo de limón, la harina para hot cakes previamente cernida y con ayuda de una batidora manual integrar todos los ingredientes muy bien. Detener la batidora.

Agregar la crema para batir a la preparación anterior, batir hasta integrar y que la preparación duplique su volumen. Detener la batidora y reservar.

En otro bowl agregar la clara de huevo y batir hasta doblar su volumen, agregar en dos partes la azúcar blanca y batir hasta integrar el azucar con las claras. Detener la batidora.

Integrar la mezcla de claras a la mezcla con la harina en 2 partes y en forma envolvente, tratando de mantener la mayor cantidad de aire en la preparación.

Derretir la mantequilla a baño maría o con ayuda del microondas y con ayuda de una brocha de silicón engrasar la base y las paredes del molde para cupcakes, evitando el exceso.

Agregar la mezcla al molde para cupcakes hasta ¾ de su capacidad, y dar ligeros golpes en la base sobre un trapo de cocina para eliminar pequeñas burbujas entre el molde y la preparación.

Hornear a baño maría a 160ºC por 30 minutos y posteriormente, hornear a 180ºC por 10 minutos hasta que obtengan un color dorado claro en la superficie de los panquesitos.

Dejar enfriar en el horno hasta que se encuentre a temperatura ambiente. Retirar los panquesitos del molde con cuidado y decorar con azucar glass y frutos del bosque.

***Sugerencias:***

Es importante que la crema para se encuentre fría ya que esto ayudara a que tome mayor volumen más rápidamente, evitando el sobre batido que pueda cortar la crema.

Separar perfectamente las claras de las yemas es crucial para obtener la textura exponjosa de los panquesitos.