



CREPAS CON SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Para las crepas:

2 ¼ tazas de harina de trigo
3 huevos
3 tazas de leche
½ cucharadita de sal
Mantequilla, la necesaria

Para el relleno:

½ taza de frambuesas
½ taza de zarzamoras
½ taza de fresas, picadas en cubos
½ taza de azúcar

Para la salsa:

- 4 piezas de Natilla sabor Chocolate Danette® (100 g c/u)
- ½ taza de crema para batir
- 2 cucharadas de azúcar

Procedimiento:

1. Para las crepas, licúa la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal. En una sartén calienta un poco de mantequilla y vierte un cucharón de la pasta dale forma de crepa, / 2 procurando que no queden muy gruesas, y cuécelas por ambos lados. Repite el procedimiento hasta terminar con la pasta y reserva tapando con papel aluminio.

-
2. Para el relleno, mezcla todas las frutas y agrega el azúcar revuelve.
 3. Para la salsa caliente la Natilla sabor Chocolate Danette® con la crema para batir y el azúcar caliente hasta obtener una salsa ligera
 4. Rellena las crepas con la mezcla de fruta, baña con la salsa y decora con más fruta.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12