



CREPAS DE MANZANA

Ingredientes:

Para la masa:

- 1¼ tazas de harina de trigo
- 2 huevos
- 1 ½ tazas de leche (375ml)
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Para el relleno:

- 4 cucharadas de mantequilla
- 6 manzanas verdes, peladas y cortadas en rebanadas delgadas
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de canela, en polvo

Para el caramelo:

- 12 cucharadas de azúcar
- 12 cucharadas de mantequilla
- Helado, para acompañar

Procedimiento:

1. Para la masa, licúa la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal reserva.
2. Para el relleno calienta la mantequilla, agrega las rebanadas de manzana, el azúcar, la canela y deja cocinar hasta que las manzanas se suavicen. Coloca un poco del relleno en el sartén, agrega un poco de la pasta hasta que cubra las manzanas cocina por ambos. Retira del fuego y repite el procedimiento con el resto de los ingredientes.

3. Para el caramelo, calienta 2 cucharadas de mantequilla y 2 cucharadas de azúcar, deja que se forme un caramelo y agrega una de las crepas ya cocidas, voltéala para que se cubra de ambos lados. Repite el procedimiento con el resto de las crepas. Coloca en un plato una de las crepas y ofrece con el helado.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

12