



CREPAS DE MASCARPONE Y MIEL

Ingredientes:

- 300 g de queso mascarpone
- ½ taza de miel de abeja
- 18 crepas, comerciales
- 1 taza de zarzamoras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de mora azul
- 1 manojo de cebollín, para decorar
- ½ taza mermelada de fresa
- 30 ml de agua

Procedimiento:

1. Mezcla el queso con la miel hasta integrar por completo.
2. Agrega un poco del queso en cada una de las crepas, añade las frutas y cierra en forma de costal, sujetando con el cebollín para evitar que se abran.
3. Por aparte, calienta la mermelada con el agua y reserva.
4. Coloca un poco de la mermelada en cada plato formando un espejo, coloca los costalitos y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

12