



CREPAS DE PIÑA Y SALSA DE COCO

Ingredientes:

Para las crepas:

- 2 ¼ tazas de harina de trigo
- 3 huevos
- 3 tazas de leche
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 pizca de canela
- ¼ de barra de mantequilla

Para el relleno:

- ¼ de barra de mantequilla
- 3 tazas de piña, cortada en cubos
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela

Para la salsa:

- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 ½ tazas de crema para batir
- 2 tazas de crema de coco

Procedimiento:

1. Para las crepas, licúa la harina con los huevos, la leche, la sal y la canela hasta integrar por completo. En una sartén caliente funde un poco de mantequilla, vierte un cucharón de mezcla, dale forma de crepa, cuidando que no queden muy gruesas y cuecelas por ambos

-
- lados. Repite e procedimiento hasta terminar con la mezcla.
2. Para el relleno, en una sartén caliente funde la mantequilla, fríe la piña hasta que dore ligeramente, agrega el azúcar y la canela, mezcla y cocina hasta que se integren por completo.
 3. Para la salsa, licúa el queso crema con la crema para batir y la crema de coco hasta integrar por completo.
 4. Rellena las crepas con la mezcla de piña, baña con la salsa de coco y ofrece.

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