



CREPAS DE PLÁTANO Y DULCE DE LECHE

Ingredientes:

Para la masa:

- 2 ¼ taza de harina de trigo
- 3 huevos
- 3 tazas de leche (750 ml)
- ½ cucharadita de sal
- Mantequilla la necesaria
- Relleno
- 3 cucharadas de mantequilla
- 6 plátanos rebanados
- 1 lata de dulce de leche
- ½ taza de crema
- 100 g de nuez picada
- ½ taza de cajeta para decorar

Procedimiento:

1. Para las crepas, licua la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal. En un sartén caliente pon un poco de mantequilla y vierte un cucharón de la pasta darle forma de crepa, 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, calienta la mantequilla, añade los plátanos junto con la crema y el dulce de leche por último agrega la nuez y deja cocinar por 3 minutos. Retira del fuego.
3. Rellena las crepas con el plátano y dobla en forma de triángulo. Agrega un poco mas de cajeta sobre ellas y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6

1 / 1