



CREPAS NAVIDEÑAS

Ingredientes:

Para las crepas:

- ¾ taza de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de mantequilla

Para la salsa:

- 2 tazas de crema
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el relleno:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 manzanas peladas y picadas en cubos
- 1 taza de piña en almíbar en cubos
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ taza de nuez picada
- ½ taza de arándanos deshidratados

Procedimiento:

1. Para la crepas, licúa todos los ingredientes, excepto la mantequilla. En una sartén caliente, derrite un poco de mantequilla y vierte un cucharón pequeño de la mezcla de crepas. Mueve el sartén para que cubra todo el sartén. Cuando comience a levantarse de los bordes, voltea la crepa y termina de cocer. Repite el procedimiento hasta terminar con la mezcla. Reserva.

-
2. Para la salsa, licua todos los ingredientes y reserva.
 3. Para el relleno, en una sartén funde la mantequilla y saltea la manzana junto con la piña. Agrega el azúcar, la nuez y los arándanos. Cocina por 5 minutos.
 4. Rellena las crepas con las frutas salteadas y baña con la salsa de vainilla.
 5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6