



MOLDE DE CREPAS CON CHOCOLATE

Ingredientes:

8 crepas gruesas
120 g de nuez
1/3 de taza de azúcar
30 g de mantequilla, fundida
1 cucharadita de ralladura de naranja
2 cucharadas de jugo de naranja
1 lata de leche condensada
½ taza de leche (125 ml)
3 huevos
50 g de chocolate amargo, rallado
Crema batida para decorar
Frutas rojas para decorar

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licúa las nueces con el azúcar, vierte a un recipiente y mezcla con mantequilla, la ralladura, el jugo de naranja, la leche condensada, la leche, los huevos y el chocolate hasta integrar por completo.
2. Engrasa un refractario rectangular y acomoda 2 crepas, una al lado de la otra extiende sobre cada una un poco de relleno y cubre con otra crepa. Repite el procedimiento hasta completar las dos torres con 4 crepas cada una y cubre con papel aluminio.
3. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Corta en porciones y sirve con crema batida y frutas rojas.

Porciones:

8