

PASTEL DE CREPAS CON FRESAS CON CREMA

Ingredientes:

500ml de crema para batir

1 1/2 tazas de azúcar glass

Pizca de canela

1 receta de crepas

450gr de fresas, lavadas y fileteadas

Para las crepas:

- 2 ¼ taza de harina de trigo
- 3 huevos
- 3 tazas de leche
- ½ cucharadita de sal
- Mantequilla la necesaria

Procedimiento:

Para hacer las crepas

Licua la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal reserva. En un sartén calienta un poco de mantequilla y vierte un cucharón de la mezcla dale forma de crepa, procurando que no queden muy gruesas, y cuécelas por ambos lados. Repite el procedimiento hasta terminar con la mezcla y reserva tapando con papel aluminio.

Bate con ayuda de la batidora la crema para batir fría con el azúcar glass hasta que levante y se vuelva espesa. Agrega la canela en polvo y mezcla de forma envolvente para evitar que se baje la crema montada.

En un recipiente coloca una crepa, baña con una cucharada de crema y esparce para cubrirla por completo. Decora con las fresas y coloca encima una crepa. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8