

- Pastel de crepas -



INGREDIENTES

- 2 TAZAS DE HARINA
- 2 HUEVOS
- 2 TAZAS DE LECHE
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 2 CDAS DE CAFE SOLUBLE (OPCIONAL)
- 4 CDAS DE MANTEQUILLA
- CREMA BATIDA O BETÚN
- FRUTOS ROJOS Y MERMELADA

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA LA HARINA, HUEVO, LECHE, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, CAFÉ Y LA MITAD DE LA MANTEQUILLA DERRETIDA.
2. PON UN POCO DE MANTEQUILLA EN EL SARTÉN PARA CREPAS Y AGREGA UN CUCHARÓN DE LA MEZCLA. EXTIENDE PARA FORMAR LA CREPA.
3. COCINA A FUEGO LENTO POR AMBOS LADOS.
4. EN UN PLATO, PON UNA CREPA, UNTA CREMA BATIDA O BETÚN, Y REPITE EL PASO HASTA FORMAR UNA TORRE.
5. AL FINAL DECORA CON FRUTOS ROJOS Y MERMELADA.