

- Crepas de fresas con crema -



INGREDIENTES

PARA LAS CREPAS:

340 ML DE LECHE

190 G DE HARINA DE TRIGO

2 PIEZAS DE HUEVO

40 G DE MANTEQUILLA DERRETIDA
1 CUCHARADA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA
3 CUCHARADAS DE MERMELADA DE FRESA

2 GOTAS DE COLORANTE ROJO EN GEL

MANTEQUILLA PARA ENGRASAR LA SARTÉN

PARA EL RELLENO:

½ BARRA (90 G) DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

2 CUCHARADITAS DE JUGO DE LIMÓN

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA

10 FRESAS

PARA DECORAR:

CREMA BATIDA AL GUSTO

3 FRESAS PICADAS

PROCEDIMIENTO

1. VIERTEN EN LA LICUADORA LA LECHE, LA HARINA, LAS PIEZAS DE HUEVO, LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA, LICÚA HASTA TENER UNA MASA FLUIDA Y UNIFORME.
2. SEPARA □ DE LA MASA Y VIÉRTELA EN UNA MANGA PASTELERA O UNA BOLSITA RESELLABLE.
3. AL RESTO DE LA MASA AGRÉGALE LA MERMELADA Y POCO A POCO AGREGA LAS GOTAS DE COLORANTE ROJO, BATE HASTA TENER UN TONO ROSITA.
4. SOBRE UNA SARTÉN ENGRASADA CON POQUITA MANTEQUILLA HAZ UNA ESPIRAL CON LA MASA BLANCA Y ENCIMA COLOCA UNA CAPA DELGADA DE LA MASA ROSITA, COCÍNALA HASTA QUE EMPIECEN A DESPEGARSE LOS BORDES (APROX. POR UN MINUTO A FUEGO BAJO), VOLTÉALA Y COCÍNALA DEL OTRO LADO POR ALGUNOS SEGUNDOS MÁS. REPITE CON EL RESTO DE LA MASA.
5. EN UN TAZÓN VIERTEN EL QUESO CREMA, EL JUGO DE LIMÓN Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA, REVUELVE HASTA TENER UNA MEZCLA CREMOSA Y SIN GRUMOS.

6. UNTA LA MEZCLA DE QUESO SOBRE LA MITAD DE UNA CREPA Y DÓBLALA, LUEGO PON OTRA CAPA DE QUESO EN UN CUARTO DE LA CREPA, AGREGA REBANADAS DE FRESA Y DOBLA DE NUEVO PARA FORMAR UN TRIÁNGULO COMO EL DE LA IMAGEN.

7. REPITE CON EL RESTO DE LAS CREPAS Y DEL RELLENO.

8. DECORA CON CREMA BATIDA AL GUSTO Y FRESAS PICADAS.