

CREEPES



Ingredientes

- ❖ **125 gr** de harina
- ❖ **2** huevos
- ❖ **1/4** de litro de leche
- ❖ **50 gr** de mantequilla
- ❖ **1** cucharadita de mantequilla para untar la sartén
- ❖ **5 gr** de azúcar
- ❖ **1** pizca de sal

Para la salsa:

- ❖ **75 gr** de chocolate de cobertura
- ❖ **100 ml** de leche

Elaboración de receta

Para que se funda la mantequilla, introdúcela en el microondas durante 30-40 segundos.

Coloca la leche, la mantequilla y los huevos en una jarra. Añade la harina, el azúcar y la sal. Tritura los ingredientes y pasa la mezcla por un colador para eliminar cualquier grumo que pueda tener.

Con un pincel **junta el fondo de una sartén** antiadherente con una cucharadita de mantequilla y caliéntala a fuego medio. **Vierte un poco de la masa**, espárcela bien, y cuando empiece a cuajarse, **dale la vuelta. Cocina brevemente y retírala a un plato.** Repite la operación hasta terminar toda la masa.

Pon el **chocolate** y la leche en un cazo y fúndelo a fuego suave. Sirve las crepes y acompáñalas con la salsa de chocolate.

Consejo

Normalmente, la primera crepe se desecha porque absorbe mucha grasa.

Las crepes también se pueden rellenar, tanto con dulce como con salado. Te doy una idea sencilla y muy rica. Rellena la crepe con un trozo de **queso**, ponla nuevamente en la sartén para que se funda el queso y riégala con un poco de miel.