Conitos de mora azul



Ingredientes

Crepas

Harina integral: 240 g
Agua: 10 Ml.
Leche baja en grasa: 210 Ml
Miel: 40 g
Huevo: 3 Unidades
Sal: Una pizca
Mantequilla: 50 g

Decoración

Pétalos de flores comestibles: Cantidad deseada
Brotes: Cantidad necesaria

Para el relleno

Crema semi montada: 100 g
Jarabe de agave: 40 gr
Queso crema reducido en grasa: 190 grs

Para la compota

Arándanos: 150 g
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Miel de agave: 20 mg

Preparación de la Receta

Para las crepas

en una olla peque&ntilde

- A, fundir la *mantequilla* hasta que tome un *color* dorado pero sin que se queme.
- Retirar del fuego, pasar a un tazón y dejar que baje la temperatura.
- En otro tazón, mezclar los huevos, la leche y la sal
- Añadir la miel y, por último, la *harina* integral.
- Incorporar a la preparación la *manteca* dorada y dejar reposar en el refrigerador por 1 hora.
- En una sartén caliente, colocar un poco de mezcla y expandir para formar las crepas
- Cocinar de ambos lados.
- Cortar las crepas según el tamaño del molde con forma de cono.
- Untar con *mantequilla* los conos y luego envolver a las crepas cortadas con los mismos
- Hornear a 180ºC hasta que se doren.

Para la compota

hervir los ar&aacute

- Ndanos con el *jugo* de *limón*, la miel de agave y un chorrito de agua.
- Cocinar hasta obtener la textura deseada y dejar enfriar.

Para el relleno

- Batir el queso *crema* con el jarabe de agave y agregarle la *crema* semi montada de forma envolvente.
- Utilizando una manga pastelera con punta rizada, rellenar todos los conos.
- Colocar la compota en la base del plato elegido, rellenarlos con el queso *crema*, bañarlos con un poco de la compota.
- Decorar con brotes y pétalos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conitos-de-mora-azul