

# Crepas con puré de plátano y frambuesa al chantilly

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crepas

**Leche:** 500 cc

**Harina:** 150 grs.

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 3 Unidades

### Plátanos dorados

**Manteca:** 50 g

**Platanos:** 2 Unidades

**Azúcar moscabado:** 30 g

### Puré de plátano

**Frambuesas:** 50 grs.

**Azucar:** 80 grs.

**Plátano:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 500 cc

### Varios

**Frutas Rojas:** 100 g

**Helado de chocolate:** 250 g

## Preparación de la Receta

### Crepas

- Procese la leche, los huevos y la leche hasta formar una pasta chirle.

- En una sartén caliente con un poco de *manteca* vierta un poco de masa hasta cubrir el fondo.
- Deje cocinar hasta que se despegue de la base.
- Voltee la crepa y termine la cocción.
- Repita este procedimiento hasta terminar la masa.

## Puré de plátano

- Pele el **plátano** y redúzcalo a puré.
- Bata la *crema* de leche con el azúcar a punto chantilly.
- Incorpore el puré de plátanos y mezcle suavemente.
- Agregue las frambuesas, mezcle y reserve en la heladera.
- Distribuya el relleno en las crepas y cierre formando una medialuna.

## Plátanos dorados

- Pele los plátanos y corte a la mitad al sesgo
- En una sartén caliente con *manteca* dore los plátanos con el azúcar hasta que se caramelicen

## Presentación

- En el costado de un plato coloque el *plátano* dorado y encima acomode las crepas.
- Decore con frutas rojas y corone con helado de *chocolate*.
- Espolvoree con azúcar impalpable y cacao en polvo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crepas-con-pure-de-platano-y-frambuesa-al-chantilly>