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