Crepe de chocolate con crema de mascarpone y frutos rojos

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Harina: 25 Gramos
Huevo: 2 Unidades
Azucar: 50 Gramos
Leche: 250 Mililitros
Mantequilla: 50 Gramos
Azucar: 25 Gramos

Para el relleno

Mascarpone: 150 Gramos
Azucar: 4 Cucharadas
Azúcar Glas:
Nata: 50 Mililitros
Frutos rojos:

Preparación de la Receta

- Fundimos la *mantequilla* en el microondas**.**
- Mezclamos leche tibia con *harina*, azúcar, *huevo*, *mantequilla* fundida, cacao y una pizca de sal.
- Dejamos reposar la masa unos minutos mientras preparamos el relleno
- Montamos la *nata* con el azúcar y agregamos el queso mascarpone
- Laminamos unas fresas y las incorporamos con movimientos envolventes.
- Formamos las crepes en una sartén antiadherente y con un pelín de *mantequilla*.
- Rellenamos las crepes con la mezcla de *nata* y mascarpone y decoramos con los frutos rojos.
- Terminamos con un poco de azúcar glas para decorar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepe-de-chocolate-con-crema-de-mascarpone-y-frutos-rojos