

Crepas de Manzanas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Rhum: 100 cc Manteca: 100 g

Azucar: 300 g Manzanas verdes: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para la masa de crepes

hacer click aquí

•

Para comenzar colocamos una porció

- N de la masa en la panquequera y cuando comience a coagular distribuir manzanas peladas y fileteadas en la superficie.
- Luego, tapamos con un poco más de masa y cocinamos de ambos lados.
- Hacemos un caramelo con el azúcar y agregamos la manteca.
- Pasamos los panqueques de manzana por el caramelo y flambeamos con rhum.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-manzanas