

# Crêpes de miel y limón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Harina:** 100 grs.

**Limon:** 1 Unidad

**Cognac:** Cantidad necesaria

**Leche:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad

**Miel:** A gusto

## Varios

**Limon:** Rodajas

**Hojas de menta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Colocar en un bowl *harina*, *huevo*, *leche* y mezclar bien los ingredientes hasta obtener una mezcla de consistencia líquida.
- Calentar en una sartén una poco de *manteca* y una vez que esta se encuentra bien caliente verter con un cucharón la preparación.
- Cocer bien los crêpes de un lado y del otro, y reservar.
- En otra sartén colocar un poco de *manteca*, zeste de **limón** y cocinar por unos minutos.
- Agregar los crêpes doblados en triángulos, e incorporar Triple Sec y flambear, agregar un chorro de *jugo de limón*, miel y reducir.
- Retirar los crêpes y colocar en un plato.
- Seguir reduciendo la salsa y luego bañar sobre los crêpes.

## Presentación

- Decorar con rodajas de *limón* y hojas de *menta*.