Crepes rellenos de moras con helado de especias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crepes

Manteca: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Leche: 300 g
Sal: Una pizca
Harina: 250 grs.
Crema de leche: 200 grs.
Azucar: 3 cdas.

Relleno

Oporto: 2 cdas.
Jerez Pedro Ximenez: 1/2 Taza
Manteca: 1 cda.
Crema pastelera: Cantidad deseada
Azucar: 3 cdas.
Moras: 2 Taza

Varios

Canela En Polvo: A gusto
Canela en rama: A gusto
Helado de especias: A gusto

Preparación de la Receta

Crepes

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con los huevos, bata bien.
- Agregue luego la *crema* de leche, la leche, el azúcar y la sal, bata enérgicamente hasta integrar todos los ingredientes, cuele y deje reposar en la heladera durante 2 horas.

- Unte una sartén caliente con *manteca* y con la medida de un cucharón coloque una porción de la masa de *crepe*
- Cocine unos segundos de ambos lados
- Termine del mismo modo con el resto de la masa.

Relleno

- Coloque en una olla la *manteca*, una vez derretida agregue las moras y el azúcar
- Cocine unos minutos e incorpore el jerez y el *oporto*
- Deje reducir.

Armado

- Coloque en el centro del *crepe* una cucharada de *crema* pastelera y encima las moras, doble en forma de triangulo.
- Coloque el *crepe* en un plato sobre este una porción de helado de especies y la salsa de moras.

Presentación

- Decore con canela en polvo y una rama de canela.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-rellenos-de-moras-con-helado-de-especias