Creppes de Manzana y Canela



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Creppes

Agua: 115 c.c.
Huevos: 2 Unidades
Leche: 225 c.c.
Sal: 1/4 cdta
Yemas: 1 unidad
Azucar: 10 grs
Harina: 150 Gramos
Manteca: 50 Gramos
Vainilla: 1 cdta

Relleno

Azucar morena: 100 Gramos
Canela: 1 cdta
Jengibre en polvo: 2 cditas.
Manzanas: 8 Unidades
Nuez Moscada: 1 cdta
Clavo De Olor: 1 cdta
Jugo de Naranja: 75 c.c.
Manteca: 150 Gramos
Pecanas tostadas: 90 Gramos

Preparación de la Receta

Creppes

- Con un mixer mezclar huevos, yema, leche, agua, *manteca*, azúcar, sal y vainilla.
- Agregar *harina*, dejar masa descansar durante 1 hora.
- En sartén antiadherente y pintando con *manteca* derretida hacer las creppes (deben quedar finas) cocinando a fuego suave por ambos lados.
- Reservar.
- En el centro de cada creppe, colocar una porción de relleno y pecanas tostadas.
- Enrollar.

- Repetir la operación hasta utilizar todas las creppes y relleno.
- Armar una pirámide con los rollos rellenos (5 en la base, 4 arriba y así hasta completar) para el montaje final.
- Terminar con azúcar impalpable y nueces en trozos.

Relleno de Manzana

- En una sartén con *manteca saltear* las manzanas en cubos.
- *Condimentar* con canela, *jengibre*, clavo de olor, nuez moscada y azúcar moreno.
- Cuando comience a caramelizar añadir *jugo* de *naranja* y dejar reducir.
- Reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creppes-de-manzana-y-canela