

# 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>