

Crêpes de manzana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caramelo

Azúcar: 150 grs.

Masa

Huevos: 3 Unidades

Harina 0000: 1 Taza

Agua: 3/4 Taza

Relleno

Azúcar: 3 cdas.

Canela En Polvo: Una pizca

Crema de leche: 150 cc

Manzanas verdes: 3 Unidades

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Tamice el *harina*.
- Coloque los huevos en un bowl y bata
- Agregue el *harina* de a poco y mezcle hasta disolver los grumos, luego añada el agua
- Mezcle.

Relleno

- Pele y ralle las manzanas
- Retire el *jugo*.
- Bata la *crema* de leche junto con el azúcar y la canela.

Caramelo

- Coloque el azúcar en una sartén a fuego mínimo y cocine a punto caramelo.

Armado

- Caliente una sartén con *manteca*
- Con la ayuda de un cucharón tome pequeñas porciones de la masa y forme los crepes, deje cocinar unos segundos
- Coloque una porción de las manzanas ralladas en el centro del *crepe* y luego tape nuevamente con la masa
- Cocine de ambos lados.
- Retire del sartén y con un molde circular corte los crepes
- Bañe de ambos lados con el caramelo.

Presentación

- Acompañe con la *crema chantilly*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crpes-de-manzana>