

# Crêpes de manzanas quemado al rum

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa de crêpes

**Manteca:** 40 g

**Harina:** 125 grs.

**Leche:** 125 g

**Azucar:** 20 grs.

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** 20 g

### Relleno

**Rhum:** 200 cc

**Azucar:** 400 grs.

**Manteca:** 100 g

**Manzanas:** 5 Unidades

## Preparación de la Receta

### Masa de crêpes

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con la sal y el azúcar previamente tamizados, agregue los huevos y un tercio de la leche, mezcle enérgicamente para no formar grumos y agregue el resto de la leche y la *manteca* fundida, termine de incorporar y deje reposar la mezcla en heladera durante un hora.

### Relleno

- Corte las manzanas previamente peladas en finas rodajas.
- En una sartén caliente con *manteca* caramelicé las manzanas de ambos lados, disponga ordenadamente en el fondo de la sartén.

## Armado

- Una vez caramelizadas las manzanas de ambos lados coloque encima la masa de crêpes hasta cubrirlas por completo.
- Deje cuajar la masa y de vuelta para que se cocine del otro lado.
- Retire momentáneamente la masa de la sartén, espolvoree azúcar sobre la sartén y cocine hasta comenzar a hacer un caramelo.
- Luego coloque nuevamente el *crêpe* en la sartén y cocine de ambos lados para que queden impregnados de caramelo.
- Por ultimo flambee con **Rhum** y retire.

## Presentación

- Sirva el *crêpe* en un plato previamente enmantecado para que el caramelo no se pegue.
- Acompañe con helado de vainilla o *crema*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crpes-de-manzanas-quemado-al-rhum>