Crêpes de manzanas quemado al rhum



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* caramelice 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