

# Crepas de Durazno, Manzana y Arándanos



## Ingredientes

### Decoración

Flores de lavanda: c/n

Orejones de chabacano: 60 grs

Menta: c/n

### Pasta Sucree

Huevo: 1 Unidad

Azúcar Glas: 130 grs

Harina: 270 grs

Yema: 1 Unidad

Mantequilla: 130 grs

### Relleno

Arándanos: 40 grs

Cerezas: 80 grs

Manzanas: 3 Unidades

Orejones de chabacano: 60 grs

Azucar: 80 grs

Fecula De Maiz: 20 grs

Mantequilla: 20 grs

## Preparación de la Receta

### Pasta

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar glass.
- Agregar el *huevo*, la yema y la *harina*.
- Cubrir con filme y refrigerar.

## Relleno

- Cortar las manzanas peladas en gajos.
- Llevar al fuego la *mantequilla*, el azúcar, las manzanas, los *orejones* de *chabacano* o **durazno**, los **arándanos** y las cerezas.
- Espolvorear e integrar la fécula de maíz.
- Enfriar y reservar.

## Montaje

- Extender la masa con ayuda de un rodillo y *harina*.
- Colocarla en una bandeja.
- Colocar el relleno al centro y cerrar las orillas hacia el centro.
- Espolvorear azúcar.
- Hornear a 180 °C por 30 minutos.

## Decorar

- Decorar con duraznos frescos fileteados, flores de lavanda y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/galette-de-chabacano-cerezas-manzana-y-arandanos-con-almendra>