elGourmet

Crepa con Azafrán

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Almendras: 100 grs
Azafrán: 1 Sobre
Huevos: 2 Unidades
Harina: 100 grs
Mantequilla: c/n
Nata montada: c/n
Arroz: 200 grs
Azucar: 100 grs
Agua: 400 cc
Leche: 1 Litro
Mermelada de moras: c/n
Sal: 1/2 cda

Preparación de la Receta

- *Hervir* el *arroz* con el agua y la sal.
- Añadir la leche y dejar cocer a fuego lento tapado durante 45 minutos.
- Poner el horno a 200 °C.
- Mezclar el *arroz* con el *huevo* batido, la *harina*, la *almendra* fileteada, el azúcar y el **azafrán**.
- Colocar esta masa en un molde bien pintado con *mantequilla*.
- Hornear30 minutos a 200 ºC.
- Servir con *nata* montada y mermelada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gotlandsk-saffranspannkaka-crep-con-azafran