Pastel de Crepas con Frutos del Bosque

Ingredientes

Decoración

Azúcar Glas: c/n

Menta: c/n

Pasta

Leche: 480 cc
Crema Batida: 200 grs
Agua: 60 cc
Harina: 200 grs
Sal: 5 grs

Azucar: 100 grs
Huevos: 5 Unidades
Frutos rojos: 300 grs
Mantequilla: 150 grs

Preparación de la Receta

- Fundir la *mantequilla* hasta que tome un ligero *color* dorado.
- Batir los huevos con el azúcar.
- Agregar la leche, agua y sal.
- Incorporar la *mantequilla* y mezclar perfectamente.
- Verter mezcla con un cucharón en una sartén caliente formando la crepa
- Cocinar por ambos lados.
- Batir la *mantequilla* con las semillas de la vaina de vainilla.

Armado

- Hacer una torre intercalando cremas y *mantequilla*.
- Terminar con *crema* batida.

Decoración

- Decorar con frutos rojos, flores y espolvorear con azúcar glass

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-crepas-con-frutos-del-bosque