



Masa de crepes tradicional rellenos de crema de chocolate casera

Receta para 4

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 2 unidades Huevos | <input type="checkbox"/> 70 ml (para el chocolate) Leche |
| <input type="checkbox"/> 230 ml (para la masa) Leche | <input type="checkbox"/> 70 gramos Chocolate negro 85% |
| <input type="checkbox"/> 125 gramos Harina | <input type="checkbox"/> 250 ml Agua |
| <input type="checkbox"/> 25 gramos Mantequilla | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, derretimos la mantequilla en el microondas.

2. Mientras, para preparar la masa añadimos la leche y los huevos en un bol. Mezclamos.

3. Seguidamente, añadimos la mantequilla derretida y volvemos a mezclar.

4. En un bol más grande, tamizamos la harina. Después, incorporamos en este bol la mezcla de leche, huevos y mantequilla. Mezclamos bien.

5. Dejamos reposar la masa durante 10-15 minutos.

6. Pasado este tiempo, en una sartén antiadherente y con el fuego a temperatura media añadimos un poquito de mantequilla para que no se pegue la masa de las crepes. Incorporamos una cucharada

de masa y la esparcimos por toda la sartén.

- 7.** Dejamos que se cocine cada lado de las crepes durante 1 minuto. Hacemos el mismo procedimiento hasta que nos acabemos la masa.

- 8.** CREMA DE CHOCOLATE: Rellenamos las crepes con lo que más nos guste pero en nuestro caso lo haremos con una crema de chocolate fácil y saludable.

- 9.** Para prepararla, cogemos un cazo y le añadimos el agua. Colocamos encima del cazo un recipiente de cristal y encendemos el fuego llevando el agua a hervir.

- 10.** Añadimos las onzas de chocolate y la leche en el recipiente de cristal que está encima del cazo y dejamos que se derrita. De esta manera, lo hacemos "al baño maría".

- 11.** Removemos hasta que sea de un color homogéneo y el chocolate esté totalmente derretido. Apagamos el fuego.

- 12.** Rellenamos nuestras crepes y las doblamos formando un triángulo. ¡Y listo!