COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Masa de crepes tradicional rellenos de crema de chocolate casera

Receta para 4

Preparación: 15 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 unidades Huevos
- [ ] 230 ml (para la masa) Leche
- [ ] 125 gramos Harina
- [ ] 25 gramos Mantequilla
- [ ] 70 ml (para el chocolate) Leche
- [ ] 70 gramos Chocolate negro 85%
- [ ] 250 ml Agua

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 triangulo. ¡Y listo!