

# Crepas Rellenas de Frutos Rojos

Image not found or type unknown

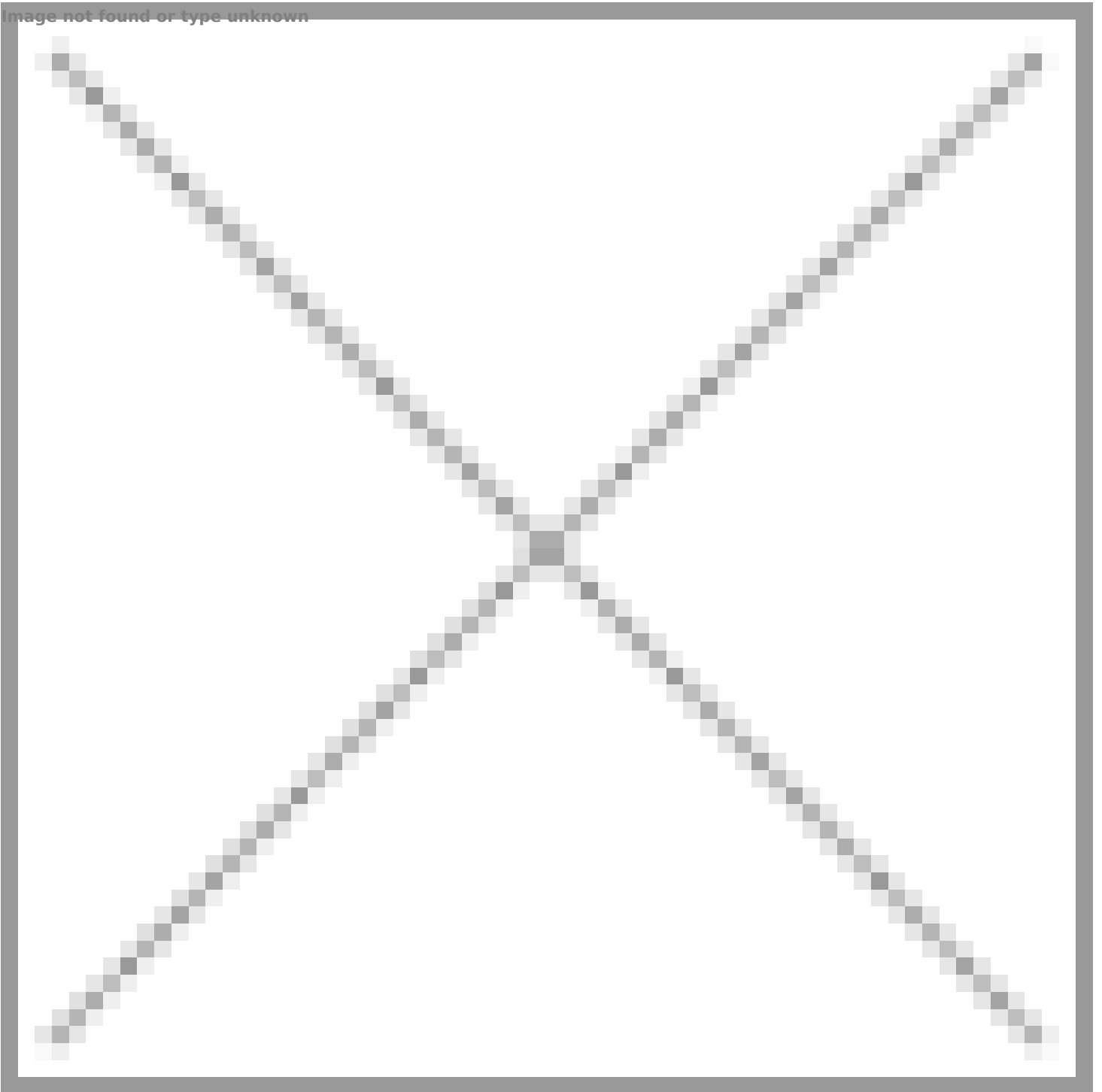


Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



6 persona(s).



image not found or type unknown

45 minutos.



image not found or type unknown

Postres

## Ingredientes

1 tza de leche

2 pzas de Huevo San Juan

1/2 tza de harina de trigo

2 cdas de azúcar

2 cditas de vainilla

Cantidad al gusto mantequilla

1 pizca de sal.

RELLENO: Cantidad al gusto crema batida, zarzamoras, cerezas, fresas y moras azules, hojas de menta o hierbabuena.

## Preparación

Derretir la mantequilla, colocar los ingredientes para la mezcla en un tazón y batir hasta que no haya grumos. Tapar y refrigerar por 10 minutos. En un sartén de teflón untar un poco de mantequilla y vaciar la mezcla para formar las crepas. Cortar las fresas en rebanadas, calentar otro sartén con mantequilla y azúcar. Cocinar las fresas por 3 minutos, dejar hasta caramelizar. Retirar del fuego. Rellenar las crepas con crema batida y frutas rojas.



image not found or type unknown