Crepas rellenas de frutas y queso mascarpone

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	10	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

180 ml leche

2pza. Huevo San Juan

250gr. harina (puede ser integral)

125gr. azúcar

15 gr. mantequilla fundida

4gr. sal Aceite de canola

15ml. extracto de vainilla

2gr. ralladura de limón

125gr. azúcar glass

125gr. zarzamora o frambuesas

125gr. Mango cortado en bastones

125gr. kiwi

125gr. mora azul

Cantidad necesaria de aceite de canela y queso mascarpone y cottage.

Preparación

– En un bowl incorporar la harina, los huevos San Juan, la mantequilla, la sal, el azúcar y la leche con el apoyo de un batidor de globo procurando no dejar grumos, de manera que se forme una pasta la cual se dejará reposar por 15 minutos.

– Poner aceite en una sartén con ayuda de una servilleta barnizando solo el fondo y calentar.

- Vaciar con la ayuda de un cucharón la pasta para crepas extendiendo lo mas posible en la sartén, dejar en la sartén hasta que las orillas se sequen y darle vuelta para que se cueza del otro lado.

– Para el relleno, mezcla el queso con la vainilla y la ralladura de limón hasta que se suavice.

– Formar conos con las crepas y rellenar con las frutas y el queso decorando con un toque de azúcar glass.

Nota: Se pueden pasar las frutas por una sartén caliente y agregarles el azúcar.