

Crepes de fresa

Crepes de fresa es una receta para 4 personas, del tipo Postres, de dificultad Fácil y lista en 30 minutos. Fíjate cómo cocinar la receta.



ingredientes

- Para las crepes:
- 3 huevos
- 1 taza de harina todo uso
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de mantequilla fundida
- Para el relleno de fresas:
- 1 kg de fresas frescas lavadas cortadas y mezcladas con ½ taza de azúcar morena
- 2 tazas de crema batida ó crema agria
- Azúcar glas

cómo hacer crepes de fresa

Para las crepes; batimos los huevos, incorporas la harina, la sal, batir hasta conseguir una consistencia lisa, echa la leche poco a poco y un ¼ de taza de agua, seguir batiendo, hasta consistencia lisa, refrigerar hasta la hora de cocción, por lo menos 30 min.

A la hora de cocinar y con un pincel de cocina, pinta el fondo de un sartén (sartén de 20 cm más o menos) caliente con la mantequilla fundida (repite esta acción por cada crepe) después echa 1/3 de taza (cantidad requerida para cada una de las crepes) de la mezcla en el sartén, mover el sartén en forma circular para que el fondo se llene completamente con la mezcla y cocinar hasta que empiece a dorar, después le das vuelta a la crepe para cocinar del otro lado hasta que dore también, repetir la misma acción por cada una de las crepes.

Una vez cocinadas todas echa la mezcla de fresas con azúcar, en el interior de cada una de ellas, luego echa sobre las fresas la crema batida, después doblas las crepes y empolvoras con el azúcar glas, puedes decorar también con otro poco de crema batida y fresas enteras, servir calentitas.