

Crepas de Manzana y Canela

Ingredientes

- 2 huevos
- 150 gr de harina
- 250 ml de leche
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 pizca de sal
- Aceite de oliva virgen extra para engrasar la sartén
- Opcional: 1 cucharada de brandy



Crepes de manzana y canela

Ponemos en una jarra todos los ingredientes y batimos con la batidora muy bien, debemos tener una mezcla sin grumos. Esta mezcla se puede utilizar en el momento, pero siempre es aconsejable dejarla reposar en la nevera una hora.

Una vez que ha reposado, mezclamos un poco la jarra con una cuchara, debe tener una textura de crema líquida, si por lo que sea os ha quedado muy espesa podéis añadir un chorrín de leche. Engrasamos una sartén antiadherente con una pizca de aceite de oliva virgen extra, muy poco. Cuando esté bien caliente añadimos un poco de masa y movemos la sartén girando para ayudar a que la masa se extienda, cuando veamos que los bordes comienzan a dorarse le damos la vuelta. Habitualmente esta primera crep se desecha ya que contiene demasiada grasa y además no queda bien.

Para las siguientes creps ya no hace falta añadir más aceite, se hacen muy rápido así que no os descuidéis, hay quién hace dos creps a la vez utilizando dos sartenes, yo no soy capaz pero igual vosotros sí.

Para que las creps se mantengan calientes hasta que las preparemos, ponemos un cazo con agua a calentar, a fuego muy suave, encima colocamos un plato con un trozo grande de papel aluminio y encima vamos poniendo cada creps, una sobre otra. Se pueden apilar sin problemas, porque no se pegan.

También podemos envolver todas en papel aluminio y guardarlas en la nevera hasta dos días, luego podemos calentarlas una vez rellenas o si son para utilizar en frío directamente.

Salteamos en una sartén 3 manzanas ácidas cortadas en cuadritos con 1 cucharada de mantequilla y otra de azúcar moreno hasta que estén doradas. Rellenamos las creps y espolvoreamos con canela molida.

