

# Crepas de Rellenas de Mermelada

## Ingredientes

- Harina para postres: 1/4 de kilo
- 125 gramos de azúcar
- Yemas de huevo, 3 frescos
- Vaso de leche de marca preferida
- Un poco de sal

## Para la salsa:

- Un par de cucharadas grandes de mantequilla
- Azúcar blanca: unos 30 gramos
- 1 buen chorreón de grand marnier

## Para el relleno:

- La mermelada que más os guste



## Preparación:

Para elaborar estos crepes, usaremos un bol grande, dentro de él colocaremos todos los ingredientes de la masa y los vamos a batir, hasta que quede todo bien mezclado. Ahora en un sartén, pondremos un poquito de mantequilla y la extendemos bien por toda la sartén. Después lo calentaremos e iremos poniendo una cucharada de la masa que hemos preparado, la extendemos bien por la sartén, y le damos vueltas hasta que estén hechas. Así haremos todas las 'tortitas' una a una hasta gastar la masa.

Una vez las tengamos todas hechas, cogeremos cada tortita y las rellenaremos con mermelada, y las liaremos por la mitad un par de veces, para que tomen la forma de crepe. Ahora en la misma sartén, ponemos un poco más de mantequilla y un poquito de azúcar, cuando dore un poco lo flambeamos con la copa de gran marnier y añadimos el zumo de naranja. Pasados unos minutos, pasamos cada uno de los crepes por la sartén para que tomen todo el jugo de la salsa que hemos preparado.