

Crepas de vainilla con manzana

Ingredientes:

Para la pasta:

- 1 taza de harina para hot cakes
- 1 sobre de atole con harina de arroz sabor vainilla
- 3 huevos
- 1 taza de leche

- 1 barra de mantequilla

Para el relleno:

- 6 manzanas cortadas en rebanadas
- Agua (la necesaria)
- ¼ de taza de azúcar
- 2 cucharadas de miel de maíz

Para decorar:

- Azúcar glass al gusto
- Canela en polvo al gusto
- 1 ramita de menta lavada y finamente picada
- 1 rajita de canela



Preparación:

- Licua la harina para hot cakes con el resto de los ingredientes, excepto la mantequilla.
- Derrite poca mantequilla en la crepera o sartén; vierte con un cucharón un poco de la mezcla, distribuyala de manera que se cubra toda la superficie. Deja cocer hasta que se oscurezca y voltea la crepa, cocina 1 minuto más y retira. Repite los pasos para hacer las crepas restantes.
- Hierve las manzanas en agua con el azúcar, hasta que estén un poco blandas y escúrrelas.
- Rellena las crepas con manzanas, dóblalas y báñalas con un poco de miel.
- Espolvoréalas azúcar glass, menta picada y canela en polvo; decora con rajitas de canela.