

# Crepas de Queso ricotta con limón

## Ingredientes:

- 1 taza de leche fría
- 2 huevos grandes
- 1 taza de harina
- 2 cucharaditas de aceite de canola
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal

## Relleno

- 8 oz. de queso ricotta
- Ralladura de 1 limón
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharadita de vainilla



## Preparación:

- Coloque los primeros ingredientes en una licuadora.
- Mezcle hasta que la consistencia sea suave y sin grumos
- Cubra y refrigere de 1-2 horas
- Para hacer las crepas caliente el sartén o la crepera.
- Vierta ½ cucharadita de aceite
- Agregue la masa suficiente para el tamaño deseado de sus crepas
- Freír hasta que estén doradas.
- Voltear y dejar cocinar el otro lado por aproximadamente 20 segundos
- Retirar y colocar en un plato
- Después de cada 3 o 4 crepes.
- Cubra las crepes con papel aluminio para mantener el calor.
- Para el relleno de limón con queso Ricotta, bate todos los ingredientes en la licuadora
- Rellena las crepas calientes con la mezcla y dobla
- Cubre con el azúcar y la ralladura de limón(si se desea)