

Crepas de Pera



Ingredientes

Para la masa:

- 1 Taza y 1/2 de harina
- 4 huevos
- 2 tazas de leche

Para el relleno:

- 1/4 de taza de mantequilla sin sal
- 4 peras peladas, descorazonadas, partidas en 4
- 4 cucharadas de azúcar
- 8 crepas
- jarabe de chocolate

Preparación

- En un sartén grande derrite la mantequilla y mete las rebanadas de pera, cocina por los dos lados cada rebanada
- Cuando notes un color dorado, espolvorea el azúcar y retira del fuego
- Calienta las crepas, rellénalas con las peras y enróllalas como un taco
- Coloca dos crepas por plato
- Decora unas líneas con jarabe de chocolate





EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de
Especialidad, Bares y Restaurantes