

CREPAS CON CREMA DE NARANJA

1. *En un tazón mezcla la harina cernida, la pizca de sal, los 20 gr de azúcar, la leche y el huevo. Revuelve muy bien todo hasta obtener una mezcla homogénea.*
2. *En un sartén derrite un poco de mantequilla y con un cucharón agrega la mezcla que ya preparaste, espárcela rápidamente por todo el sartén hasta obtener una capa muy delgada.*
3. *Cocina a fuego bajo 2 minutos aproximadamente de cada lado.*
4. *En otro recipiente mezcla la crema de leche con la leche condensada y agrega el jugo de la naranja; bate rápidamente y refrigera durante 10 minutos.*
5. *Una vez estén listas las crepas, dobla en 4 hasta formar una especie de cono. Guíate con la imagen que te mostramos.*
6. *Finalmente añade la crema de naranja y si deseas puedes decorar con unas rodajas de fresa y un poco de azúcar glass.*



INGREDIENTES

- 1 Huevo
- 200 gr de harina de trigo
- 20 gr de azúcar
- 100 ml de leche
- 1 pizca de Sal
- 20 gr de mantequilla
- 1 Naranja
- 100 ml de leche condensada
- 100 ml de crema de leche

