

# Crepes de mango y nutella

Crepes: antes del relleno está la masa

## Ingredientes:

- 4 cucharadas de harina
- 1 taza de leche (250 ml)
- 100 gramos de margarina derretida
- 2 huevos

## Preparación:

Para preparar crepes, el primer paso que debes realizar, es mezclar con la batidora la leche, la margarina derretida y los huevos.

Agrega poco a poco a la mezcla anterior la harina. Recuerda que, al agregarla debes continuar revolviendo la mezcla todo el tiempo, así evitarás que se formen grumos.

Una vez que los ingredientes de hayan mezclado por completo, deja que la mezcla repose por 20 en la nevera. Luego de este tiempo, estará lista para cuajar.

Para preparar esta mezcla, calienta una sartén antiadherente a fuego suave (es muy importante que ésta sea antiadherente, así las crepes mantendrán la forma y quedarán con la humedad necesaria sin llegar a un punto grasoso).

Cuando la sartén ya esté caliente, vierte con un cucharón de sopa un poco de la mezcla. Luego debes mover la sartén para esparcir la masa por su superficie, de manera que la crepe no quede demasiado gruesa.

No debes dejar la mezcla allí por demasiado tiempo, esta masa se cocina rápidamente en la sartén.

Espera a que se dore de un lado y verás que la crepe quedará suelta en la sartén. Entonces dale la vuelta, tal cual como si estuvieses cocinando una tortilla.

Deja la crepe de este lado sólo por un instante, pues como expliqué antes, esta mezcla se cocina rápido y no necesitas cocinarla mucho tiempo.

Repite estos pasos con el resto de la masa hasta que tengas tantas crepes como desees. En caso de que sobre masa, puedes guardarla en la nevera para preparar más crepes en otro momento. Sin embargo, aconsejo que prepares todas las que puedas juntas, así las tendrás prontas para cuando quieras comerlas.

## Ingredientes:

- 4 crepes
- 2 tazas de mango (pelado y cortado en pedacitos)
- 8 cucharadas de nutella
- 1 puñado de pistachos picados (opcional)

## Preparación:

Unta dos cucharadas de **nutella sobre cada crepe**, luego coloca  $\frac{1}{2}$  taza de mango dentro y dobla los crepes a la mitad.

Acomoda los crepes en un plato y coloca **pistachos picados por arriba**.

