



Crepas de ate con requesón

Categoría: Postre, Huevo y lácteos, Dulces

Es momento de darle un nuevo sabor a tus crepas. ¡Inténtalo!



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de Requesón
- 1/2 taza de Crema para batir
- 4 cdas de Amaranto
- 4 cdas de Coco rallado tostado
- 1/2 pieza de Ate de Guayaba La Costeña®
- 4 piezas de Crepas



Preparación

1. Colocar el requesón en un bowl, agregar la crema para batir, batir, agregar el amaranto y coco rallado.
2. Cortar el Ate de Guayaba La Costeña® en cubos pequeños, incorporar al requesón y mezclar.
3. Untar el relleno en la crepa y enrollar la crepa.
4. Servir con cubitos de ate.