



Crepas decembrinas

Categoría: Postre, Celebración

Con esta fantástica receta y el sabor de las mermeladas de La Costeña®, los postres navideños se convierten en un pretexto más para juntarnos y celebrar. Dale a estas fiestas decembrinas un regalo de sabor con estas crepas.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Leche
- 2 cdas de Agua
- 2 pzas de Huevo
- 1/2 taza de Harina
- 2 cdas de Mantequilla
- 1 pizca de Sal
- 2 cdas de Azúcar
- 1/2 taza de Queso crema
- 4 cdas de Mermelada de chabacano La Costeña®
- 4 cdas de Mermelada de fresa La Costeña®
- 8 pzas de Cerezas en almíbar
- 20 g de Almendra fileteada tostada
- 4 cdas de Nuez



Preparación

1. Licuar harina, azúcar, huevo, sal, agua, mantequilla fundida y leche hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Pasar un poco de la mezcla al sartén y formar la crepa. Dejamos cocinar hasta que la parte de arriba se vea semi cocida, voltear y dejar en el sartén 2 minutos más.
3. Una vez listas las crepas, colocamos 2 piezas sobre una tabla, untamos queso crema en la mitad de las crepas, la doblamos por la mitad, posteriormente añadimos a una mermelada de chabacano y a otra mermelada de fresa y doblamos en 4 cada una.
4. Decorar la crepa que esta rellena de chabacano con mermelada de fresa y la crepa rellena de fresa decorar con mermelada de chabacano, agregar cereza, almendra tostada y nuez.