



## CREPAS BANANA CRIP

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida  Postre

### INGREDIENTES

- Huevo
- Azúcar
- Sal
- Rompopo
- Harina
- Margarina sin sal La Villita
- Leche
- Leche de soya
- Queso Doble Crema La Villita
- Plátano
- Crema de Leche
- Nuez molida
- Licor de Whiskey Irlandés

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este postre para una noche especial quedará perfecto.

Primero, mezclaremos la Margarina sin sal La Villita con la sal, harina, huevo, azúcar y el rompopo en una licuadora. Después, colocaremos en un sartén muy caliente para hacer la crepa.

Rellenamos la crepa con el queso Doble Crema La Villita, dejamos de lado. Cortamos el plátano en rebanadas y sazonamos con el licor de whiskey y la crema de leche, al final agregaremos la leche de soya. Esta mezcla la colocamos sobre las crepas rellenas y ¡listo!

A disfrutar el postre.