



CREPAS CASERAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 150 g de harina
- 250 ml de leche
- Margarina La Villita
- 6 g de azúcar
- 3 huevos
- 1 pizca de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es increíble para sorprender con un postre, amigas.

Primero ponemos todos los ingredientes en un bowl, menos la harina, batimos bien y después agregamos la harina hasta que no queden grumos.

Ponemos la sartén a calentar a fuego medio, preferiblemente con aceite, vertimos la masa en la sartén o molde de crepas. Para hacerlas de chocolate solo tienen que agregarle 1/4 de taza de chocolate en polvo a nuestra masa.

Pueden rellenarlos de frutas de la estación, crema de avellana, o crema batida.

Ustedes eligen sus ingredientes favoritos para rellenarlas, amigas. ¡Provecho!