



## CREPAS CON PLÁTANO Y QUESO MANCHEGO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 150 gr. de harina de trigo
- 250 ml. de leche
- 3 huevos
- Margarina sin sal La Villita
- Sal
- Azúcar
- Queso manchego La Villita
- 3 plátanos

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, consiente a tus niños con un rico postre que mezcla sabores dulces y salados, es una delicia.

Vertemos en un bol la harina, la leche, los huevos, la sal y el azúcar. Batimos bien hasta que la masa quede líquida y homogénea. Dejamos que repose durante 30 minutos.

Untamos la sartén con margarina sin sal La Villita y como hiciéramos los hot cakes, colocamos un poco de la mezcla al fuego y la extendemos por toda la superficie de la sartén.

Cuando la crepa ya esté dorada por ambos lados, la retiramos de la sartén y dejamos que se enfríe. Posteriormente agregamos queso manchego La Villita, algunas rebanadas de plátano y como sugerencia, agregamos un poco de jarabe de chocolate o mermelada.

Cerramos nuestra crepa y estamos listas para servir y disfrutar con nuestros pequeños.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita