



CREPAS DE PLÁTANOS Y CAJETA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para las crepas

- 1 taza de harina
- 1 cda. de azúcar
- ½ cda. de sal
- 1 ½ taza de leche entera
- 4 huevos
- 3 cdas. de margarina sin sal La Villita (derretida)

- 1 cda. extra de margarina.

Para el relleno

- 3 plátanos
- Cajeta

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla en una licuadora todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. En un sartén a fuego medio engrasa ligeramente con una cucharadita de margarina.

Vierte 1/3 de taza de la mezcla en el sartén y deja que se cocine la crepa hasta que esté dorada de 2 a 3 minutos aproximadamente. Voltea la crepa y cocina por un minuto más. Repite este procedimiento hasta terminar con la masa.

Rellena las crepas con los plátanos. Sirve al momento acompaña con cajeta.

 LaVillitaMX  @LaVillita