



CREPAS FRUTALES

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 40 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 1 taza de harina de trigo
- 2 huevos
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de agua
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de margarina La Villita sin sal, derretida

Para el relleno

- Un plátano, en rodajas
- 150 g de fresas, lavadas, desinfectadas y rebanadas
- 100 g de zarzamoras frescas, lavadas y desinfectadas
- Mermelada de zarzamora al gusto
- Miel maple al gusto
- Nuez picada, al gusto
- Crema batida, para decorar

MODO DE PREPARACIÓN

¿Momento de un desayuno especial? Combina la harina y los huevos en un tazón. Bate con batidor de globo y agrega poco a poco la leche y el agua; bate hasta integrar. Agrega la pizca de sal y la Margarina La Villita derretida. Sigue mezclando hasta obtener una masa uniforme.

Calienta un sartén a fuego medio-alto y engrasa ligeramente con un poco de Margarina La Villita. Vierte 1/4 de taza de masa para cada crepa, ladeando el sartén en forma circular para que la masa cubra el fondo completamente.

Cocina durante 2 minutos hasta que el lado inferior haya tomado un tono café claro. Despega con una espátula, voltea y cocina el otro lado. Dobla en triángulos.

Sirve acompañado de la fruta, la miel, la nuez y la crema batida.

 LaVillitaMX  @LaVillita