



CREPAS NATURALES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 125 gr de harina
- 2 huevos
- 250 ml de leche
- 50 gr de margarina sin sal, La Villita
- 5 gr de azúcar
- 1 pizca de azúcar glass

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, qué mejor que consentir a nuestros niños con una ricas y esponjosas crepas con azúcar. Te paso mi receta, ¡quedan buenísimas!

Fundimos la margarina introduciéndola en el microondas durante 30 0 40 segundos. Ponemos en un vaso de batidora la leche, la mantequilla fundida y los huevos. Añadimos la harina, el azúcar y la sal. Trituramos todos los ingredientes y pasamos la mezcla por un colador para eliminar cualquier grumo que pueda tener.

Untamos una sartén con una cucharadita de margarina, ponemos a calentar la sartén a fuego medio. Vertemos un poco de masa y la esparcimos bien por toda la sartén. Cuando empiece a cuajarse le damos la vuelta y cocinamos brevemente por el otro lado. Repetimos la operación hasta terminar toda la masa.

Servimos las crepas, esparcimos azúcar glass y si lo prefieres acompáñalas con jarabe de chocolate o cajeta.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita