



PASTEL DE CREPAS CON FRUTOS DEL BOSQUE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para las crepas

- 2 tazas de harina
- 2 huevos
- 2 tazas de leche de vaca
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de café soluble
- 4 cucharadas de Margarina sin sal La Villita

Para la mermelada

- 2 tazas de frutos rojos
- 1 taza de azúcar

- 1/4 de agua
- 1 limón, el jugo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 tazas de crema batida
- 1 taza de frutos rojos
- Menta para decorar

MODO DE PREPARACIÓN

Coloca en un tazón la harina, huevo, vainilla, café y la mitad de la Margarina fundida. Cuela y reserva en refrigeración. Funde el resto de la Margarina y vierte un cucharón de la pasta de crepas sobre el sartén, gira para que se extienda en toda la superficie. Cocina a fuego medio por ambos lados. Repite el procedimiento para cada crepa.

Coloca en una cacerola los frutos rojos, azúcar, agua, limón y canela en una cacerola. Cocina a fuego medio. Machaca ligeramente y cocina hasta que tenga la consistencia de mermelada. Reserva y deja enfriar. Coloca un poco de crema batida en una base para pastel. Acomoda una crepa al centro y unta la crema batida, repite el procedimiento hasta que el pastel quede alto.

Unta crema batida al final. Añade la mermelada y frutos rojos. Decora con menta fresca y espolvorea azúcar glas.