



# Crepes con Helado

8 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Sartén  
Cuencos  
varillas manuales  
Espátula

### Para los Crepes:

1 frasco Crepes Shaker Dr.  
Oetker  
400 ml leche  
20 g mantequilla

### Para servir:

400 g Helado  
1 sobre de Cobertura Negra Dr.  
Oetker

## Para los Crepes:

- 1 Agregar la leche al bote de preparado para Crepes Dr. Oetker.
- 2 Agitar bien y comprobar que no queden grumos. De haberlos, pasar la mezcla por una batidora de vaso y licuar unos segundos.
- 3 Dejar reposar la mezcla unos 5 minutos. Mientras calentar la sartén a fuego bajo.
- 4 Derretir un poco de mantequilla en la sartén y verter un poco de la mezcla hasta cubrir la base de la sartén.
- 5 Cocinar durante un minuto o hasta que el crepe esté dorado, darle la vuelta y terminar la cocción.
- 6 Continuar con el resto de la mezcla hasta tener todos los crepes cocidos.
- 7 Derretir la cobertura Negra Dr. Oetker en agua caliente o unos segundos a potencia mínima en microondas.





Para servir:

- 8 Plegar los crepes en cuartos y servir con una bola de helado encima.
- 9 Terminar con Cobertura Negra Dr. Oetker por encima.

