



Crepes de Fruta

4 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Sartén
Espátula

Para los crepes:

1 frasco Crepes Shaker Dr. Oetker
400 ml leche
1 cucharada sopera de mantequilla

Para el relleno:

4 nectarinas no muy blandas (unos 500g)
60 g azúcar
50 g mantequilla
1 cucharada sopera de Azúcar vainillado
4 cucharadas soperas de Almendras crocanti Dr.Oetker*
1 bote de sirope de chocolate

Preparación:

- 1 Agitar bien el frasco para que el contenido se desprenda del fondo.
- 2 Añadir 400 ml de leche (hasta la marca), cerrar bien y agitar durante aprox. 1 minuto. Verificar que el polvo se haya desprendido completamente del fondo.
- 3 En una sartén, calentar la mantequilla.
- 4 Verter una taza pequeña (de café) de la mezcla preparada y repartir uniformemente en la sartén.
- 5 Cuando el crepe esté dorado por un lado, darle la vuelta con la ayuda de una espátula. Dejarlo unos segundos más hasta que esté listo. Retirar y mantener en un plato con una tapa de sartén para mantener el calor. (o en el horno, a temperatura mínima, 50°C).
- 6 Lavar las nectarinas, cortarlas por la mitad, retirar el corazón y luego cortarlas en láminas finas.





- 7 Calentar la mantequilla (50 g) en una sartén grande, agregar las nectarinas y espolvorear con el azúcar y el azúcar vainillado. Saltear 2 minutos y retirar.

La decoración:

- 8 Verter un poco de nectarinas sobre cada crepe, espolvorear con la almendra crocanti y doblarlas por la mitad y en cuatro.
- 9 Poner 2 crepes en cada plato y decorar con el sirope sabor chocolate.

Extras:

Se puede utilizar otras frutas como el melocotón, los albaricoques, las ciruelas o las cerezas.

Cuando quieras preparar menos de 4 platos, conservar el frasco con la mezcla reconstituida en la nevera durante 24 horas como máximo. Agitarlo bien antes de usar.

