



Crepe de S´mores (para 20 crepes)

INGREDIENTES

- 1 taza de harina todo uso
- 1 cda de azúcar
- ¼ cda de sal
- 1 ½ tazas de leche
- 4 huevos
- 3 cdas de mantequilla derretida
- ½ taza de Nutella
- 2 tazas de mini marshmallows
- 1 taza de chispas de chocolate
- 1 taza de galleta tipo María triturada

PREPARACIÓN

Licua todos los ingredientes menos a nutella hasta que no queden grumos. Precalienta un sartén a fuego medio y pon un poco de mantequilla derretida. Agrega un chorrillo de mezcla y con un movimiento de muñeca menea el sartén de manera que toda la superficie esté cubierta por la mezcla. Espera un par de minutos y voltéala hasta que esté cocida por el otro lado, retírala del sartén y colócala en un plato aparte, repite el proceso hasta que tengas la cantidad deseada de crepes. Una vez que las hayas cocinado puedes guardar la mezcla sobrante en la nevera hasta 3 días.

Dobla la crepe por la mitad y unta dos cucharadas de nutella a lo largo de su superficie, agrega un puñado de marshmallows, dos cucharadas de chispas de chocolate y dos cucharadas de la galleta María triturada. Llévela al microondas por 10 segundos y retírala, si quieres puedes agregar más marshmallows o galleta y ya está lista para comer.

Si vas a preparar muchas crepes a la vez lo mejor es que las coloques en una bandeja y para inflar los marshmallows en vez de poner una por una en el microondas, las llevas todas al horno (precalentado en 350°C) por unos segundos.

La mezcla que quedó sin cocinar la puedes usar a los días siguientes y preparar las típicas crepes de nutella o dulce de leche con frutas y espolvorearlas con un poquito de azúcar impalpable.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe