Crepas Rellenas de Frutos Rojos

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	6	Postres	Fácil

.

Ingredientes

1 tza de leche

2 pzas de Huevo San Juan

1⁄2 tza de harina de trigo

2 cdas de azúcar

2 cditas de vainilla

Cantidad al gusto mantequilla

1 pizca de sal.

RELLENO: Cantidad al gusto crema batida, zarzamoras, cerezas, fresas y moras azules, hojas de menta o hierbabuena.

Preparación

Derretir la mantequilla, colocar los ingredientes para la mezcla en un tazón y batir hasta que no haya grumos. Tapar y refrigerar por 10 minutos. En un sartén de teflón untar un poco de mantequilla y vaciar la mezcla para formar las crepas. Cortar las fresas en rebanadas, calentar otro sartén con mantequilla y azúcar. Cocinar las fresas por 3 minutos, dejar hasta caramelizar. Retirar del fuego. Rellenar las crepas con crema batida y frutas rojas.