



LEMON CREPES CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE MANJAR

Ingredientes

- 3 Huevos
- 6 Cucharadas colmadas de harina
- 2 Tazas de agua
- 1 Cucharada de aceite
- 1 Limón (ralladura fina)
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- ½ Taza de leche SVELTY®
- 6 Bolas de cassata sabor vainilla SAVORY®
- 1 Taza de nueces partidas



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	398 Kcal
Proteínas:	11.9 g
Grasa Total:	16.8 g
Colesterol:	121. mg
H. de Carbono:	50.6 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	140 mg

Preparación

1.- Para los crepes junta en el jarro de una juguera los huevos con la harina, vierte el agua indicada, aceite, ralladura fina de limón, esencia de vainilla y azúcar indicada. Procesa a velocidad media hasta conseguir una preparación homogénea de textura levemente espesa.

2.- Calienta una sartén mediana preferentemente de teflón y agrega un poco de la mezcla anterior. Remueve para esparcir la mezcla por toda la superficie de la sartén. Cocina durante unos segundos hasta que veas los bordes levemente dorados, voltea y cocina unos segundos más. Repite el procedimiento hasta acabar toda la mezcla.

3.- Junta el manjar NESTLÉ® con la leche SVELTY® y lleva a microondas durante unos segundos, revuelve hasta conseguir una salsa de textura semi-líquida. Una vez todo listo, dobla un creps y déjalo en el centro de un plato, sobre este acomoda una bola de cassata sabor vainilla SAVORY®, vierte abundante salsa de manjar de manera decorativa y agrega por todos lados nueces partidas.

Sugerencia

Para mejorar la presentación del plato, puedes acompañar



la preparación con frutas que más te gusten y una decoración de caramelo o chocolate.

