



CREPES MANJAR CHOCOLATE

Ingredientes

- 2 Taza leche líquida
- 1 a ½ Taza de harina
- 2 Huevos
- 1 Cucharada de aceite
- 2 Cucharadas de chocolate en polvo NESTLÉ®
- 1 Manjar NESTLÉ® (500 g)
- Sorbete de frambuesa para acompañar

Preparación

1.- Junta en el jarro de una juguera la leche líquida con la harina, huevos, aceite y chocolate en polvo NESTLÉ®. Procesa a velocidad alta hasta conseguir un batido homogéneo sin grumos.

2.- Luego calienta una sartén de teflón o antiadherente de 20 centímetros de diámetro aproximado, vierte ½ cucharón y distribuye por toda la sartén con movimientos circulares e inclinados con el mango de la sartén. Cocina durante unos segundos hasta dorar sus bordes y voltea. Cocina unos segundos más y repite el procedimiento hasta acabar toda la mezcla.

3.- Una vez listos, rellénalos con abundante manjar NESTLÉ® y enróllalos sobre sí mismo, espolvorea azúcar flor y sírvelos de inmediato fríos o calientes como más te guste.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	259 Kcal
Proteínas:	3.7 g
Grasa Total:	7.3 g
Colesterol:	71.0 mg
H. de Carbono:	47.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	201 mg