



PORCIONES

8 a 11

TIEMPO

1 hr.

DIFICULTAD

\*\*\*

# CREPAS



## INGREDIENTES

- 150gr · de harina de trigo
- 250ml · de leche
- 3 · huevos
- 6 · cucharaditas de Mantequilla **Chipilo**®/54 g
  - Una pizca de sal
  - Una pizca de azúcar

## PREPARACIÓN

- 1 Pon la harina, la leche, los huevos, la sal y el azúcar en un recipiente y bátelos hasta que la masa quede líquida y homogénea.
- 2 Derrite 4 cucharaditas de mantequilla e incorpora a la mezcla e integra.
- 3 Deja la masa reposar durante 30 minutos.
- 4 Unta la mantequilla en la sartén y ponla a calentar.
- 5 Una vez derretida, vierte con un cucharón la masa en la cantidad necesaria para cubrir la base de tu sartén con una capa delgada.
- 6 Cocina por ambos lados, y reserva, repite estos pasos según cuantas deseen. El siguiente paso es rellenar las crepas. Puedes poner mermelada, cajeta, crema de cacao, etc.



EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

