

# CREPES DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE CASEROS



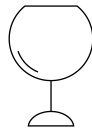
## INGREDIENTES

### CREPES

- 2 huevos grandes
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 taza de harina común sin blanquear
- 1 1/4 tazas (o más) de leche (no use baja en grasas o sin grasa)
- mantequilla derretida

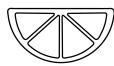
### RELLENO

- 8 oz de queso crema (ablandado)
- 2/3 tazas de azúcar en polvo
- 1 1/2 oz de Saborizante de Frambuesa
- 1/2 cucharadita de ralladura o jugo de limón



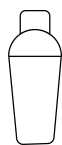
## GLASSWARE

- 16 Culinario



## GARNISHES

- frambuesa(s)



## PREPARACIÓN

1. CREPES
2. En una licuadora, procese la harina, la sal, los huevos y la leche hasta que la mezcla quede uniforme. Si es necesario, agregue más leche a la mezcla por cucharadas para diluir a la consistencia de la crema espesa

- batida. Colar en un tazón mediano. Cubra y deje reposar en el refrigerador por 1 hora.
3. Caliente una sartén antiadherente de 8 pulgadas de diámetro a fuego medio alto. Aplique mantequilla derretida. Vierta 3 cucharadas de la mezcla en la sartén y hágala girar para cubrir todo el fondo de manera uniforme. Cocine hasta que la parte superior se vea seca, aflojando los lados del crepe con una espátula, aproximadamente 45 segundos. Dé vuelta y cocine hasta que aparezcan manchas marrones del otro lado, aproximadamente 30 segundos. Coloque el crepe en un plato. Repita con la mezcla restante, aplicando mantequilla en la sartén y apilando los crepes en el plato.
  4. Continúe hasta que se acabe la mezcla. Después de que se hayan enfriado, puede apilarlos y guardarlos en bolsas de plástico herméticas en el refrigerador durante varios días o en el congelador por hasta dos meses. Cuando use crepes congelados, descongélelos en una rejilla antes de usarlos.
  5. RELLENO
  6. En un tazón mediano, mezcle el queso crema, el azúcar en polvo, el Saborizante Gourmet Monin y el jugo de limón.
  7. Con un batidor de varillas o un mezclador eléctrico, mezcle hasta que esté bien combinado, suave y cremoso.
  8. Reserve y refrigere hasta que lo necesite. Retire de la refrigeración al menos 30 minutos antes de su uso.
  9. Incorpore la mezcla de queso crema en los crepes y rocíe con la salsa de chocolate Monin.