



Crepes de manzana y miel

Como hace frío apetece comer un postre caliente y tan energético como estas crepes. Animaros con este postre de lujo para cocinar con vuestros padres el fin de semana.

Ingredientes

Para las crepes:

- 150 g de harina
- 2 huevos
- 15 cl de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 sobrecito de levadura
- 50 g de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de aceite
- 1 pizca de sal



Para la guarnición:

- 600 g de manzanas
- 100 g de miel líquida
- 80 g de mantequilla
- 1 palito de canela



Preparación

Tamizar la harina en una ensaladera. Añadir la vainilla, la sal y la levadura. Mezclar y hacer un pozo. Añadir en el centro los huevos batidos, la mantequilla derretida y 15 cl de agua.

Mezclar con la espátula y cuando la pasta quede homogénea desleírla con leche. Cubrir y dejar reposar durante 2 horas.

Verter la miel en una sartén y caramelizar a fuego medio. Lavar las manzanas y cortarlas en rodajas finas sin pelarlas.

En la sartén, añadir trocitos de mantequilla, 2 cucharadas de agua fría y el palito de canela. Mezclar e incorporar las manzanas durante 10 minutos, removiéndolas cuando estén a media cocción.

Colocar la crepe en un plato y disponer las manzanas en cada crepe. Retirar el palito de canela. Doblarlas y servir enseguida.

10

Un truco: mete la cuchara en agua caliente antes de coger la miel, se desprenderá más fácilmente.

