CREP RELLENOS DE MANZANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** scooby

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 2 HUEVOS
- 3 MANZANAS
- 1 VASO de LECHE
- 200 GR. de HARINA
- DE MANTEQUILLA de UN POCO
- 4 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 1 ONZA de CHOCOLATE CON LECHE

Preparación:

Paso 1

En el vaso de la batidora ponemos la leche, los huevos, la harina, el azúcar y la mantequilla, lo batimos y reservamos. Ponemos al fuego la manzana troceada a cuadros con una nuez de mantequilla y dos cucharadas de azúcar, dejamos cocer hasta que la manzana este tierna, en este momento ponemos el chocolate y dejamos que se deshaga. Hacemos los crep, los rellenamos con la manzana y decoramos con sirope de fresa o chocolate.