

# CREP RELLENOS DE MANZANA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Juan a.Calderon



**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.