

# PASTEL DE CRÊPPES CON CREMA DE TOFFE AL RON



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Yuleidi Perez



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

ES LO MÁS

## Ingredientes para 8 personas :

- TOFFE: 250 GR. de AZÚCAR
- TOFFE: 50 GR. de RON AÑEJO
- TOFFE: 1/2 LIMÓN de ZUMO DE LIMÓN
- TOFFE: 1 L. de NATA PARA COCINAR
- CRÊPPES: 500GR. de HARINA
- CRÊPPES: 1 L. de LECHE
- CRÊPPES: 3 de HUEVOS
- CRÊPPES: UNA CUCHARITA de SAL
- CRÊPPES: 1 CUCHARADA de AZÚCAR
- CRÊPPES: 200 GR. de MANTEQUILLA

## Preparación:

### Paso 1

PARA LA CREMA DE TOFFE: EN UN CAZO PONEMOS EL AZÚCAR CON EL RON Y EL ZUMO DE LIMÓN Y LO PONEMOS EN EL FUEGO PARA HACER UN CAMELO. ¡SIN MOVERLO!. CUANDO COMIENZE A DORARSE, MOVEMOS EL CAZO POCO A POCO CON MOVIMIENTOS CIRCULARES PARA QUE SE FORME UN CAMELO UNIFORME Y UNA VEZ CONSEGUIDO AÑADIMOS LA NATA. MOVEMOS HASTA QUE EL CAMELO SE DISUELVA, YA QUE SE APELMAZADE MOMENTO. LO DEJAMOS REDUCIR A FUEGO SUAVE MOVIENDO A MENUDO HASTA QUE QUEDE REDUCIDO Y ESPESO. RESERVAR Y ENFRIAR.

### Paso 2

PARA LOS CRÊPPES: EN UN BOL PONEMOS TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA MANTEQUILLA Y LOS BATIMOS CON LA TURMIX HASTA QUE QUEDE SIN GRUMOS. CORTAMOS LA MANTEQUILLA EN DADITOS Y PONEMOS 100 GRAMOS EN LA SARTÉN QUE VAMOS A USAR Y LA FUNDIMOS. AÑADIMOS LA MANTEQUILLA FUNDIDA A LA MASA Y MEZCLAMOS BIEN. UNA VEZ LISTA LA MASA, VERTEMOS UN CUCHARÓN EN LA SARTÉN ENGRASADA EXTENDIÉNDOLA POR TODA LA SUPERFICIE, DORAMOS Y LE DAMOS LA VUELTA Y PONEMOS EN UN PLATO. CON UNA BROCHA UNTADA CON LA MANTEQUILLA

RESTANTE, ENGRASAMOS LA SARTÉN DE NUEVO Y REPETIMOS EL MISMO PROCESO HASTA ACABAR CON TODA LA MASA.

### **Paso 3**

EN UN PLATITO PONEMOS UN CRÊPPE Y CON LA AYUDA DE UNA BROCHA LO PINTAMOS CON LA CREMA, CUBRIMOS CON OTRO CRÊPPES Y CREMA, Y ASÍ SUCESIVAMENTE HASTA TERMINARLOS TODOS. DECORAMOS AL GUSTO CON VIRUTAS DE CHOCOLATE, ETC. REFRIGERAMOS AL MENOS 1 HORA PARA QUE LA CREMA COMPACTE EL PASTEL Y NO SE DESMORONE AL CORTARLO.