CREPS FACILES Y RICOS

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

Creador: Hana Mary Marin **Recetizador:** Herminia Ruiz G

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
PONER LOS CREPS COMO FORMANDO UNA TARTA CON DIFERENTES CAPAS Y RELLENOS AL PARTIR ES MAS BONITO

Descripción:

RICOS CREPS,IDEALES PARA TOMAR DE MERIENDA.

Ingredientes para 5 personas :

- 165 gr harina (blancas)
- 2 huevos (blancas)
- 1,1/2 TAZA DE LECHE (blancas)
- 1/2 POCILLO DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- 1 cucharada de azúcar
- Una pizca de sal
- PARA EL RELLENO
- 14 lonchas de jamón cocido (tamaño sándwich
- NUTELLA CANTIDAD DESEADA
- LONCHAS DE QUESO

Preparación:

Paso 1

SE PONEN TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOL Y SE MESCLAN,LA MASA QUEDA MUY SUELTA COMO TIPO COLADA,LUEGO SE PONE UNA ZARTEN AL FUEGO Y A ESTA SE LE PONE UN POCO DE MANTEQUILLA,EN ESTE SE PONE UN CUCHARON DE ESTA MESCLA FORMANDO UNA ESPECIE DE TORTITA MEXICANA.SE DEJAN DORAR Y LISTO EL RELLENO ES DE VUESTRA ELECCION YO SUGERI JAMON,NUTELLA Y QUESO EN LONCHAS.