

Receta de Crepés de Turrón de Chocolate

10 Feb 2018



Buenos días a tod@s, este fin de semana que se presenta fresquito, os propongo hacer unos riquísimos **Crepés de Turrón de Chocolate**, son fáciles de preparar y quedaréis encantad@s con su rico sabor.

Ingredientes

- Huevos (dos)
- Harina (150grs)
- Leche (250ml)
- Azúcar (una cucharada)
- Turrón de chocolate (una tableta)
- Aceite de oliva
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. En un bol poner los huevos con la clara, el azúcar, la leche, la harina y una cucharada de aceite de oliva
2. Mezclar bien con la batidora que no queden grumos
3. Poner unas gotas de aceite en una sartén a fuego medio y echar un cacito de la mezcla
4. Hacer el crepé por los dos lados que quede finito
5. Hacer los crepés hasta que se termine la mezcla y reservarlos
6. En un bol, poner el turrón troceado y echar cuatro cucharadas de aceite, meter dos o tres minutos al microondas a potencia máxima para derretirlo
7. Extender sobre el crepé y enrollarlo, colocarlos en una bandeja u fuente
8. Espolvorear con azúcar glas, servir y...buen provecho!!!