

Receta de Crepés De Chocolate Y Plátanos

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo un estupendo postre que gustará a toda la familia, se trata de unos Crepés de chocolate y plátanos, seguro que os quedan riquísimos.

Ingredientes

- Leche entera (un vaso)
- Huevos (dos)
- Azúcar (unos 40grs.)
- Harina (100grs.)
- Mantequilla (30grs.)
- Licor de plátano (un vasito)
- Plátanos (seis)
- Chocolate negro y Chocolate blanco (100grs. de cada)
- Nata líquida (un vaso)
- Sirope de chocolate

Modo de Preparación

1. Preparar la masa de los crepes, mezclando los huevos con el azúcar, la harina, la mantequilla fundida, la leche y el licor
2. Batir todo junto hasta que quede una masa homogénea
3. En una sartén engrasada ir formando las tortitas echando una cucharada de la masa y dejando que se cuaje bien, ir colocándolas en una fuente
4. En dos cazos distintos echar medio vaso de nata en cada uno y poner en uno el chocolate negro y en el otro el blanco y dejar que se derritan
5. Cortar los plátanos en láminas y mezclarlos con los chocolates tres plátanos en cada cazo
6. Rellenar los crepes, unos de chocolate negro y otros de blanco y si queréis podéis poner un poco de nata montada antes de cerrarlos
7. Decorar por encima con sirope de chocolate y.....buen provecho !!!!