

Receta de Crepés con Chocolate y Kiwi

17 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, llegó el fin de semana y aunque much@s estaréis de ferias, otros les gustará disfrutar de la tranquilidad del hogar y preparar algún dulce, hoy os dejo esta rica receta de crepés con chocolate y kiwi que resulta exquisita.

Ingredientes

- Harina de trigo (100grs)
- Azúcar (50grs)
- Huevo (uno)
- Leche entera (un vaso)
- Mantequilla (75grs)
- Kiwis
- Para la crema de Chocolate:
- Chocolate para fundir (una tableta)
- Mantequilla (75grs)
- Agua (400dl)

Modo de Preparación

1. Derretir la mantequilla y mezclarla con la harina, el azúcar, el huevo y la leche
2. Formar una masa homogénea y sin grumos
3. Dejar reposar al menos una hora, si está muy espesa, añadir un poco de leche
4. Hacer las crepés en una sartén antiadherente, poniendo un poco de la masa, darlas la vuelta y colocar en una fuente
5. Preparar la crema de chocolate, fundiéndolo al fuego y cuando esté fundido, ir añadiendo el agua y la mantequilla sin dejar de remover
6. Pelar los kiwis y partirlos en rodajas
7. Extender el chocolate sobre las crepés y encima colocar unas rodajas de kiwi, cerrarlas y...buen provecho!!!