

# Crepes con puré de frambuesas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 8

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crepes-con-pure-de-frambuesas>

## Preparación

Licuar los ingredientes de los crêpes, llevar a la heladera 30 minutos y prepararlos. Mixear la mitad de las frambuesas con el azúcar, y unir apenas con el queso. Rellenar los crêpes con la crema, distribuir encima el resto de las frambuesas, los arándanos y las moras enteras, y cerrarlos. Disfrute! Fuente: Revista Maru

### Tip para la receta

Mezclar 1/2 taza de yogur natural, 1 cda. de jugo de naranja, 1 de ralladura y 1 de miel para salsear el crepe.

## Ingredientes

- 1 Huevo
- 2 Claras de huevo
- 1-1/4 taza/s Leche
- 1 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharadita/s Canela
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- Para el relleno: 250 gramo/s Frambuesas
- 100 gramo/s Moras
- 100 gramo/s Arándanos
- 1 cucharada/s Azúcar impalpable
- 200 gramo/s Queso Crema

## Categorías

Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

