

# Crepes de frutilla y limonada



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crepes-de-frutilla-y-limonada>

## Preparación

Mezcle todos los ingredientes de los panqueques en una licuadora hasta que quede suave, unos 5-10 segundos. Transfiera a un recipiente con tapa y refrigere por lo menos una hora o durante toda la noche. Una vez frío, revuelva suavemente la mezcla para combinar. Calentar una sartén a fuego medio durante unos 3 minutos. Cepille la sartén con un poco de manteca y esperar a que la manteca deje de chisporrotear. Añadir alrededor de 2 1/2 cucharada de masa a la sartén e ir preparando los crepes. Retire el crepe de la sartén y colóquelo en un plato cubierto con toallas de papel. Repita el proceso con el resto de la masa (se pueden apilar las crepes una encima de otra). Para servir: colocar un poco de manteca en una crepe caliente o pincele con manteca derretida. Exprima una rodaja de limón sobre la manteca y cubra con una cucharada de azúcar en polvo. Cubrir con rodajas de fresas, doblar y disfrutar!

## Ingredientes

- Para los panqueques: 1 taza/s Leche entera
- 1 taza/s Harina
- 2 Huevos grandes
- 6 cucharada/s Agua
- 3 cucharada/s Manteca derretida
- 1/2 cucharadita/s Sal
- Para el relleno: 1 poco Manteca
- 1 poco Limones frescos
- 1 poco Azúcar impalpable
- 1 poco Fresas-Frutillas limpias cortadas en rodajas

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Frutas, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

### ▣ **Tip para la receta**

Las cantidades del relleno no son específicas ya que depende de la cantidad de crepes que

obtenga de la masa y el grosor que tengan.

