

Crepes sin gluten con dulce de leche



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crepes-sin-gluten-con-dulce-de-leche>

Preparación

En un bol batir ligeramente los huevos y agregar alternativamente la harina sin gluten, tamizada junto con el polvo de hornear y la sal, con los líquidos, mezclar hasta lograr una mezcla bastante líquida. Dejar reposar en la heladera una hora. Derretir la manteca en una ollita y pincelar con la manteca derretida una sartén antiadherente de 15/18 cm de diámetro calentada a fuego medio. Verter un cucharón de masa en la sartén y cocinar las crepes por ambos lados. Con esta receta mejor hacer una capa delgada de masa, es muy elástica y de lo contrario tiende a ser gomosa. Untar las crepes con dulce de leche, enrollarlas cuando están tibias y espolvorear con azúcar glas.



Ingredientes

- ✓ 2 Huevos
- ✓ 200 grs. Harina libre de gluten
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 400 cc. Leche
- ✓ 50 cc. Agua gasificada
- ✓ 1 poco Manteca (a temperatura ambiente)
- ✓ 250 grs. Dulce de leche
- ✓ 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Libre de Gluten , Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Visitas