



CREPAS DE CAJETA 4 Porciones

Ingredientes:

Para las crepas:

- $\frac{3}{4}$ taza de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de mantequilla
- 50 g de nuez troceada
- Frutos rojos para decorar

Para la salsa:

- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de cajeta
- $\frac{1}{2}$ taza de leche

Método de Preparación:

1. Para las crepas, licúa todos los ingredientes, excepto la mantequilla. En una sartén caliente, derrite un poco de mantequilla y vierte un cucharón pequeño de la mezcla. Mueve el sartén para que cubra por completo. Cuando los bordes comiencen a levantarse, voltea la crepa y termina de cocer. Repite el procedimiento hasta terminar con la mezcla. Reserva.
2. Para la salsa, mezcla la cajeta con la leche. Lleva al fuego y cuando suelte el hervor, retira del fuego. Reserva.
3. Baña las crepas con la salsa de cajeta y espolvorea sobre ellas la nuez troceada.
4. Sirve y presenta decorando con frutos rojos.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Las crepas sin duda es un postre que encanta a toda la familia, especialmente a los pequeñines de la casa. Estas están cubiertas por una maravillosa salsa de cajeta y espolvoreadas con nuez.