

CREPES FLAMBEADAS CON ALMENDRAS



Ingredientes para 6 personas:

- ✓ 2 vasos de leche entera
- ✓ 3 huevos
- ✓ 2 cucharadas azúcar polvo
- ✓ 1 pizca de sal
- ✓ 200 g de harina
- ✓ 2 cucharadas mantequilla fundida
- ✓ 100 g almendras fileteadas
- ✓ 10 ml de caramelo líquido
- ✓ Mantequilla para pintar
- ✓ 250 g helado de vainilla
- ✓ 2 copas de coñac caliente
- ✓ 70 g moras
- ✓ 85 g grosellas
- ✓ 60 g frambuesas

Preparación:

En un cuenco tamizamos la harina y añadimos el azúcar y la sal. Hacemos un agujero en el centro y echamos los huevos cascados. En otro bol, vertemos un poco de leche y vamos batiendo incorporando poco a poco la mezcla anterior. Cuando se forme una pasta lisa y sin grumos, añadimos la leche restante y la mantequilla fundida sin dejar de revolver. Dejamos reposar la mezcla 30 minutos.

Cogemos una sartén, pintamos el fondo con la mantequilla y echamos un poco de pasta y la extendemos. Salpicamos la masa con almendras, le damos la vuelta y la dejamos enfriar.

Rellenamos cada crepe con una cucharada de helado de vainilla y con almendras para posteriormente enrollarlo.

Cuando tengamos listos todos los crepes, vertemos el coñac caliente y flambeamos.

Servimos los crepes, cuando las llamas se hayan apagado, con las moras, grosellas, frambuesas y un poco de caramelo líquido como acompañamiento.



Calibración del Plato

Kcal	496,39
Prot (g)	14,85
Hc (g)	49,42
Lip (g)	22,39
Fibra (g)	5,49
Colesterol (mg)	137,73
Na (mg)	423,68