

CREPES DE PLÁTANO O MELÓN:



Ingredientes

- 1 huevo mediano
- 20 g de harina de trigo
- 1 cucharada de postres de azúcar
- 50 ml de leche
- 10 ml aceite de oliva

Relleno

- 100 g de plátano o 100 g de melón
- 30 ml de leche
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

1. Preparar la masa para el crep triturando conjuntamente el huevo, la harina, la leche y el azúcar.
2. En una sartén a fuego medio, poner un poco de aceite de oliva y verter la cantidad adecuada de masa para elaborar un crep.
3. Una vez cocida la masa, añadir el crep en un recipiente con la fruta cortada y la leche y triturarlo todo con batidora.
4. Añadir la cantidad de espesante indicada y mezclar durante 1-2 minutos para conseguir una masa homogénea.
5. Servir.