

Crepes de manzana: para el desayuno o la merienda de los niños y mayores

Podéis preparar unas deliciosas y sanas crepes para desayunos y meriendas



Sorprende a tus nietos con estas riquísimas crepes de manzana, una receta típicamente americana.

Esta exquisita y sabrosa receta es perfecta no solo para el desayuno como también para merienda . Las crepes son siempre bienvenidas a la mesa

Ingredientes:

- 200 gr de harina de trigo

- 2 manzanas
 - 3 huevos
 - 100 gr de azúcar
 - 2 cucharadas (sopera) de mantequilla o margarina
 - 60 ml de leche
 - Pizca de sal
 - Pizca de canela en polvo
 - Consejos: Te recomiendo que sirvas las crepes de manzana con mermelada, miel, chocolate o con lo que más os guste .
-

Receta muy rápida y fácil, que además permitirá que nuestros mayores ayuden a elaborarla. Con una pizca de canela . Humm... exquisitas

1. Cómo elaborar las crepes de manzana:

Cómo elaborar las tortitas de manzana:

- 1- En un bol, mezclar la harina, los huevos, el azúcar, la sal y la leche. Batir todo con la batidora.
- 2- Lavar y pelar las manzanas y cortarlas en láminas muy finas. Reservarlas.
- 3- Derretir la margarina en una sartén y dejar que se caliente en fuego bajo.
- 4- Sobre la mantequilla o margarina derretida de la sartén, depositar algunas láminas de la manzana y dejarlas hasta que se doren.
- 5- Enseguida, con la ayuda de una cuchara sobera, verter la mezcla de las tortitas sobre las manzanas doradas en la sartén y esparcirla para que se forme la tortita.
- 6- Dejar que masa se cuaje y cuando tenga color, dale la vuelta para que se dore del otro lado. Repite el proceso una y otra vez hasta que se terminen la manzana y la masa. ¡Qué lo disfrutéis!

