HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Crepes de telarañas

6 raciones 176 kcal

Ingredientes

- **2** huevos
- **150 gr** de harina
- **1 cucharada** de azúcar
- **250 ml** de leche
- **1 cucharadita** de esencia de vainilla
- **1 cucharada** de cacao
- Mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	**6,3 g**
Grasas	**5,6 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Poner en el vaso de la batidora dos huevos enteros, toda la harina, el azúcar, la leche y un chorrito de esencia de vainilla, y triturar hasta que no quede ningún grumo
2. Separar la mitad de la masa en otro bol
3. Mezclar una cucharada de cacao en la masa que queda en el vaso de la batidora
4. Calentar una sartén con un poco de mantequilla y, con la masa de cacao y un dosificador, dibujar el diseño de la telaraña a fuego medio-bajo para que no se queme
5. Cuando esté hecho el dibujo, verter un buen cucharón de la masa blanca y mover la sartén para repartirla por toda la base
6. Dar la vuelta al crep en un par o tres minutos, dejarlo unos minutos más y repetir hasta terminar toda la masa

RECOMENDACIONES

Los crepes se pueden rellenar de casi cualquier cosa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto