



## Las mejores Crepes rellenas de banana y Nutella

Nutella, Desayunos y Brunch, De bananas

### Ingredientes

- 1 litro de leche (puede ser descremada o completa, yo uso descremada)
- 500 gramos de harina todo uso
- 60 gramos de azúcar
- 3 mililitros (1/2 cucharadita) de ron
- 2 gramos (1/4 cucharadita) de sal
- 1 cucharada de aceite
- 6 huevos

### Preparación

- Colocar la leche en el bowl de una batidora y encenderla a la velocidad mínima.
- Agregar la harina cucharada a cucharada, cuidando que se incorpore con la leche de forma adecuada en cada adición.
- Al terminar de unir toda la harina con la leche, comenzar a agregar los huevos, uno a uno, batiendo bien antes de añadir el siguiente. Al finalizar esta parte, agregar el resto de los ingredientes y mezclar a velocidad media por un minuto aproximadamente.
- Dejar reposar la mezcla tapada por al menos una hora antes de proceder a usarla. Este paso es muy importante, no lo salten!.
- Para hacer las crepes, utilizar un sartén de teflón en buen estado a fuego medio y colocar en el mismo un poco de mantequilla o aceite antiadherente en spray. Colocar un poco de mezcla en el centro del sartén\* y mover hacia los lados hasta cubrir toda la superficie del mismo. Cuando se observe que en la superficie comienzan a hacerse burbujas y se vea que toda la crepe se ha cocinado, voltear y dorar por el otro lado. Repetir el proceso con toda la mezcla.
- Notas: \*Yo uso un cucharón de servir sopa para dosificar la mezcla en el sartén y que todas me queden del mismo tamaño.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/365>