CRÊPES CON CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

MASA DE CRÊPES

2 huevos
125 g harina
250 g leche
25 g mantequilla
Sal

Azúcar glas

CREMA PASTELERA

250 g leche
3 yemas
60 g azúcar
20 g Maicena
Ralladura de lima

MODO DE HACERLO

CREPES

Batir los huevos con la harina, agregar la leche y finalmente la mantequilla derretida. Dejar reposar en la nevera 15 minutos.
En una sartén, ligeramente engrasada, ir formando las crêpes. Dejar enfriar y reservar.

CREMA PASTELERA

Hervir la leche. Aparte mezclar las yemas con el azúcar, la maicena y la ralladura de lima. Añadir la leche hirviendo a esta mezcla y mover con varillas. Volver al fuego y cocer hasta que hierva, moviendo con varillas continuamente.
Dejar enfriar.

Rellenar las crêpes con la crema. Espolvorear por encima con azúcar glas.

VARIANTES

Se puede añadir cacao y hacer una masa de chocolate.
Se pueden acompañar con salsa de chocolate, frutos rojos, nata montada, ...
Sustituir la lima por ralladura de mandarina o de naranja.

CONSERVACIÓN

Las crepes aguantan en la nevera 3-4 días y se pueden congelar.