

Crepas arcoíris



TIEMPO

40 minutos



RENDIMIENTO

18-20 crepas



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 480 g de leche
- ☐ 6 huevos
- ☐ 90 g de azúcar
- ☐ 1 ½ ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 30 g de mantequilla
- ☐ 90 g de harina
- ☐ Colores en Gel ENCO de tu preferencia

Betún:

- ☐ 450 g de queso crema
- ☐ 225 g de crema para batir
- ☐ 70 g de azúcar refinada
- ☐ 2 ENCOTapas de Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

Crepas:

1. Licúa los huevos, leche, mantequilla derretida, Esencia de Vainilla ENCO, azúcar y harina.
2. Divide la mezcla en 5 partes iguales para pintarlas con Colores en Gel ENCO de tu preferencia.
3. Engrasa ligeramente un sartén y vierte 1/4 de taza de la mezcla.
4. Voltea las crepas hasta que estén cocidas.
5. Reserva y deja enfriar.

Betún:

1. Bate el queso crema, la crema para batir, la Esencia de Vainilla ENCO y azúcar hasta que esponje.

Montaje:

1. Haz capas de crepa con betún hasta terminarse las crepas.
2. Decora a tu gusto y disfruta.