

## Recetas del taller de pancakes y crêpes creativas

### Crêpes

#### Ingredientes

(15 crêpes)

250 gr de harina

½ cucharadita de sal

50 gr de mantequilla a punto de pomada

25 gr de azúcar

500 ml de leche

2 huevos

Puedes aromatizar la masa con algo de licor (si no hay niños), o agua de azahar o vainilla.

#### Utensilios

Bol grande y mediano

Boles o platitos para poner los ingredientes

Sartén mediana

Espátulas silicona

Bandeja o platos para presentar la receta

Decopen Lékué

Tenedores/cuchillos plástico para probar al final

Servilletas papel

Vaso medidor de ml.

báscula

Cucharitas para probar al final

Pincel silicona

2 cazos para el fuego

Rallador de piel cítricos



## Preparación

Prepara la masa con una hora de antelación para dejarla reposar. O bien una media hora como mínimo, si vas con prisa. Mezcla en un cuenco amplio la harina, los huevos, la mantequilla a punto pomada, la leche, la sal, el azúcar, mezcla bien con las varillas hasta obtener una crema fina y homogénea. También puedes hacerlo con la batidora, es importante que no quede ningún grumo. Tapa el cuenco y reserva a temperatura ambiente. En verano, nevera.

Haz las crêpes en una sartén antiadherente, puedes engrasarla con mantequilla, pero nosotros preferimos poner unas gotas de aceite de oliva, pero unas gotas contadas para que no queden grasientas. La primera crêpe normalmente se desecha y sirve para que toda la sartén esté perfectamente engrasada y no se peguen las que se harán a continuación.

Para hacer las crêpes en una sartén vierte entre medio cucharón y tres cuartos, depende del tamaño de la sartén, pero las crepes deben salir finas. Viértelo en el centro y voltea la sartén para que la masa cubra toda la superficie, deja cocer un par de minutos y dale la vuelta para que se haga por el otro lado.

Repite la operación hasta terminar con la masa y ve posando las crêpes en un plato, una encima de otra, así se mantendrán calientes.

Depende de cómo las vayas a rellenar o cubrir, puedes doblar la crêpe por la mitad o bien en dos mitades como un triángulo. También puedes hacer un paquetito y cerrarlo con la piel de una naranja cortada fina o con un palito de madera, puedes hacer un canalón, etc.



## Rellenos creativos

Con manzana confitada y canela.



Con mousse de chocolate o helado formando un pañuelo y cerrado con un palito de madera y espolvoreado con cacao.



Con queso (tipo Quark) y palitos de membrillo.

Con queso Mascarpone, frutos secos y adornado con hilos de miel.

Con arándanos, fresas del bosque, y jarabe de arce

## Crêpe Suzette



### Ingredientes para la salsa de la Crêpe Suzette

(15 crêpes)

150 gr mantequilla

150 gr azúcar glas

La piel de una naranja rallada finamente

Zumo de 2 naranjas

100 ml de licor de naranja (Grand Marnier, Cointreau)

Una cucharada de azúcar glas para decorar

Rallar finamente la piel de dos naranjas y mezclarla con la mantequilla blanda, el azúcar glas, el zumo de media naranja y una cucharada de licor. Llevarlo al fuego suave hasta que reduzca un poco, unos 5 minutos. Poner un poco de esta mezcla en el centro de cada crêpe y doblarla en triángulo. Cuando estén todas, puedes mantenerlas calientes en el horno a unos 100° durante 10 minutos antes de servir.

A la hora de servir las puedes espolvorearlas con un poco de piel de naranja rallada y algo de azúcar glas.

¡Puedes también flambeárselas en la mesa y sorprenderás a tus invitados!

Para esto, las puedes llevar todas en una bandeja, espolvorearlas con azúcar glas y verter un poquito de licor encima. Con mucho cuidado, acercar una cerilla para que prenda y esperar a que se apague la llama.

# Pancakes (Tortitas)

## Ingredientes

(15 tortitas)

150 gr harina

½ cucharadita de sal

50 gr de mantequilla a punto de pomada

30 gr de azúcar

200 ml leche

2 huevos

1 cucharadita de levadura Royal

Puedes aromatizar la masa con licor (si no hay niños), o agua de azahar o vainilla.

## Utensilios

Bol grande y mediano

Boles o platitos para poner los ingredientes

Sartén mediana

Espátulas silicona

Bandeja o platos para presentar la receta

Decopen Lékué

Tenedores/cuchillos plástico para probar al final

Servilletas papel

Vaso medidor de ml.

báscula

Cucharitas para probar al final

Pincel silicona

2 cazos para el fuego

Rallador de piel cítricos



## Preparación

Primero mezcla los ingredientes secos en un bol. Aparte, en otro recipiente, mezcla los huevos con la leche y la mantequilla; puedes hacerlo con varillas eléctricas o con batidora. Finalmente mezcla el contenido de los dos recipientes consiguiendo una pasta homogénea, sin grumos. Dejar reposar durante 1 hora a temperatura ambiente. En verano, nevera.

Prepara las tortitas untando una sartén pequeña anti-adherente con un poco de mantequilla o con aceite de oliva, muy poco ya que no deben quedar grasientas. Lo mejor es hacerlo con un pincel. Verter con un cacito un poco de pasta en la sartén, voltearla para que llegue a cubrirla. Dejar a fuego moderado hasta que veas que aparecen unas pequeñas burbujas en la superficie. Dar la vuelta con una espátula y dorar por el otro lado.

Normalmente, tal y como pasa con las crêpes, la primera siempre se tira porque es la que acumula toda la grasa y ya las siguientes te salen perfectas.

Servirlas calentitas.



## Rellenos creativos

Con arándanos y jarabe de arce.



Con queso de untar tipo Quark y membrillo.



Con manzana confitada y canela.



Con mermelada de frambuesa, yogur griego y decorada con crispy de yogur.



Con nata, frutos secos y miel ó azúcar.

Con un dadito de mantequilla y azúcar glas.

Con mantequilla y mermelada.

Con nata cubierta de frambuesas.

Con fruta cortada y miel o jarabe de arce.

Con queso de untar entre tortita y tortita como un sándwich.

Con chocolate desecho.

Con caramelo líquido.