

CREPAS CON CAJETA

Ingredientes crepas:

- 2 Huevos
- ½ taza de leche
- 1 taza de agua
- ¼ de cucharita de sal
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida
- 1 Taza de harina

Ingredientes salsa de cajeta:

- 1 taza de Cajeta
- ¼ taza de leche
- Pizca de sal
- 1 a 2 Cucharadas de Brandy o Licor de Naranja (opcional)
- ½ taza de Nuez picada

Para servir:

- 1 litro de Nieve de vainilla

Preparación de las crepas:

1. Se agregan a la licuadora el agua, la leche, los huevos, la sal, la mantequilla derretida y la harina y se licúa por unos segundos solo a integrar.
2. En un sartén con teflón se hacen las crepas con aproximadamente 3 a 4 Cucharadas de mezcla. Se deja cocinar por unos segundos hasta que se vea seca la orilla. Se levanta con cuidado y se voltea para cocinarse por el otro lado unos segundos más.
3. Se vacía la crepa a un plato y se continúa haciendo las demás. Las crepas se pueden apilar, no se pegan entre sí.

4. Se pueden hacer con anticipación y usarse al día siguiente.
5. Alcanza para aproximadamente 20 piezas de 20 cms.

Preparación de la salsa de cajeta:

1. En una ollita se mezcla la cajeta, la leche, la sal y el licor. Se calienta sólo hasta revolver los ingredientes y tibar.
2. Para servir, se doblan las crepas a la mitad y otra vez a la mitad para formar triángulos. Se sirven las crepas en un plato y se bañan con la salsa de cajeta caliente. Se decora con la nuez picada.
3. Se sirve con una bola de nieve.