

CREPS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- **2 Huevos**
- **150 grs. de Harina Integral**
- **250 ml. de Leche (puede ser animal o vegetal)**
- **1 cucharada de Panela**
- **1 cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra**
- **1 pizca de Sal**
- **OPCIONAL, esencia de vainilla, agua de azahar...**

Para elaborar la masa únicamente deberemos añadir todos los ingredientes al vaso de la batidora y batir hasta dejar una mezcla fina y sin grumos.

Esta mezcla se puede utilizar al momento, pero lo más recomendable es dejarla reposar en el frigorífico al menos 1 hora, así conseguiremos que la mezcla no tenga tanto sabor a harina.

Para cuajarlos, pondremos una sartén antiadherente al fuego y la engrasaremos lo justo, puede ser con mantequilla o aceite, si no tenemos brocha de cocina nos bastará con untar una esquina de papel de cocina y pasarlo por el fondo de la sartén.

Una vez que la sartén esté caliente, con la ayuda de un cazo vertemos 1 medida (1 cazo) en el fondo y mediante movimiento circulares esparcimos la mezcla por el fondo de la sartén.

Aproximadamente dejaremos a fuego medio durante 3 min. por cada lado (si os gusta más dorado dejar un par de minutos más).

Una vez cuajados los podemos rellenar de una infinidad de cosas... Los más típicos, los de chocolate, pero también podemos rellenarlos de crema pastelera, de ensalada de futas y yogur, crema de queso y frutos rojos...

Con esta cantidad de masa os pueden salir unos 6 creps dependiendo siempre del diámetro de la sartén y del grosor que les demos. Si os sobra mezcla sin hacer, la podéis dejar bien tapada en el frigo durante 3 días. Si por el contrario os sobran ya hechos y no os apetece rellenar más para comer en ese momento, los podéis igualmente guardar bien tapados en el frigorífico y al día siguiente podéis preparar unos canelones de atún, carne o verduras riquísimos donde, en vez de utilizar los típicos cuadrados de pasta, utilizaréis los creps.

Bueno familias, espero que esté aportando un granito de arena para que esta situación sea lo más llevadera posible para todos y todas.

Gracias

Izaskun