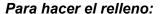
PASTEL DE CREPAS CON FRESAS Y CREMA DULCE

Ingredientes:

Para hacer las crepas:

- 1 ¾ taza de leche descremada
- 2 claras de huevo grandes
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de aceite de girasol o canola
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- ½ taza de harina de trigo integral blanca
- ½ taza de harina para todo uso
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Aceite en spray



- 2 tazas de crema dulce para batir
- 2/3 taza de yogur griego 0% de grasa
- 8 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla
- 1 ½ libras de fresas frescas, sin tallo
- Azúcar pulverizada para espolvorear

Instrucciones:

Para hacer las crepas:

- En una licuadora, combina la leche, las claras de huevo, el huevo, el aceite, la vainilla, el azúcar y la sal. Agrega las harinas y la canela y licúa hasta que quede suave.
- 2. Calienta una sartén a fuego medio-bajo. Cuando esté caliente, rocía ligeramente con el aceite en spray, vierte ¼ de taza de masa en la sartén, moviendo la sartén ligeramente para formar una capa fina y uniforme en el fondo de la sartén (yo la levanto del fuego cuando la vierto y es más fácil este paso)
- Cocina hasta que el fondo de la crepe se endurezca y esté dorado, de 1 a 2 minutos.
 Voltea suavemente con una espátula y cocina el segundo lado durante aproximadamente 1 minuto.
- 4. Repite con el resto de la masa, apilando las crepas terminadas en un plato, intercalando con un pedazo de papel toalla para que no se peguen entre ellas.



Para hacer el relleno:

- En una batidora de pie o batidora manual a velocidad media, batir la crema dulce, el azúcar y la vainilla hasta que se formen picos rígidos, aproximadamente 2 minutos, luego incorpora el yogurt
- 2. Corta la mitad de las fresas(en rodajas), dejando la otra mitad entera para cubrir.

Armar el pastel:

- 1. Coloca una crepa en un plato limpio. Con una espátula pequeña, extiende una capa fina (aproximadamente 3 cucharadas) de relleno sobre la crepa, dejando un borde de ¼ de pulgada.
- 2. Repite, agregando una capa de fresas cada 4-5 crepas en una sola capa uniformemente sobre el relleno. Cubre con otra crepa y repite para hacer una pila de aproximadamente 12 crepas en total.
- Para terminar, cubre con las fresas enteras restantes y espolvorear con 1 cucharadita de azúcar en polvo; al momento de servir échale más fresas a cada pedazo.

Notas:

*Si no tienes harina integral puedes usar harina de trigo todo uso.

*Si no quieres utilizar el yogurt para la crema dulce, solo omitelo y aumenta la cantidad de crema dulce.

*Si deseas preparar esto con anticipación, puedes preparar la crema dulce y las crepas con un día de anticipación y mantenerla refrigerada. Luego, ensamble justo antes de que esté listo para servir. ¡Espero que disfrutes de esto tanto como nosotros!