

## PASTEL DE CREPAS CON FRESAS Y CREMA DULCE

### Ingredientes:

#### Para hacer las crepas:

- 1  $\frac{3}{4}$  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
- $\frac{1}{2}$  taza de harina de trigo integral blanca
- $\frac{1}{2}$  taza de harina para todo uso
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Aceite en spray



#### Para hacer el relleno:

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

### Instrucciones:

#### Para hacer las crepas:

1. 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  $\frac{1}{4}$  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)
3. 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.

## una pizca de Luna - Pastel de Crepas con Fresas y Crema Dulce

### **Para hacer el relleno:**

1. 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  $\frac{1}{4}$  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.
3. 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!