

CREPES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 3 Huevos
- 3 tacitas de leche
- 3 cucharadas de azúcar
- 9 cucharadas de harina
- Una pizca de sal
- 100 g de chocolate negro VALOR (Chocolate negro 70%)
- 1 cucharadita de levadura ROYAL

PREPARACIÓN:

Incorporar en el vaso los huevos, la leche, el azúcar, la sal, la levadura y la harina. Programar 15 segundos a velocidad 6.

Fundir el chocolate en microondas, Thermomix o Baño María y añadir a la mezcla anterior.

Dejar reposar la mezcla.

Hacer las crepês en una sartén antiadherente untada de aceite o mantequilla.

Servir con nata y canela. Están muy buenas si también las acompañamos de sirope de naranja.