

MINI CREPES DE QUESO CON SALSA DE FRESAS

Ingredientes:

- 225 gr. de queso crema (filadelfia) a temperatura ambiente
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ cucharadita de sal
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 1 cucharada de nata o leche
- 1 cucharada de brandy o coñac
- Esencia de vainilla
- 1 taza de harina

Salsa de Fresas o Frambuesas:

- 3 tazas de fresas frescas o congeladas
- De ½ a ¾ taza de azúcar
- 1 cucharada de zumo de limón

Preparación:

Colocar en el vaso de la Thermomix, el queso con la sal y el azúcar hasta que este espumoso (velocidad 3, aproximadamente 3 minutos) agregarle los huevos uno a uno, e integrarlos bien (seguir batiendo y colocarlos por la tapa), también con la nata, la esencia de vainilla y el brandy, y de a poco la harina. Retirar del vaso, y mantener en la nevera como mínimo 1 hora. En una sartén, para hacer crepes derretir un trozo de mantequilla e ir haciendo los crepes en ella.

Aproximadamente, 1 cucharadita para cada crepe. Cocinar hasta que la mezcla cuaje y los bordes estén dorados, darlos vuelta y cocinar por el otro lado. Así hasta el final.

Para servir, colocar los crepes tibios en platos individuales rodeados por la salsa de fresas y encima espolvoreados con azúcar glas.

Colocar las frambuesas en el vaso, durante unos segundo en el nivel 6. Hacer un puré con las fresas y dejar algunas para decorar, agregarle el zumo de limón y el azúcar y dejar cocinar a 90° durante aproximadamente, unos 10 minutos o hasta que espese.