

## MINI CREPES DE QUESO CON SALSA DE FRESAS:

### INGREDIENTES:

- 225 g de queso crema (Philadelphia) a temperatura ambiente
- 1 cucharada de azúcar
- $\frac{1}{4}$  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

### PREPARACIÓN:

- Colocar en el vaso de la Thermomix, el queso con la sal, y el azúcar hasta que este espumoso, (en el numero 3 aproximadamente 3 minutos) alegarle los huevos uno a uno, e intégralos bien, (seguir batiendo y colocarlos por la tapa), también con la nata, la esencia de vainilla y el brandy, y poco 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 glass.