



NUESTRAS RECETAS

CREPES DE CHOCOLATE DUBAI (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Para la masa

- 250 ml de leche
- 125 g de harina de trigo
- 2 huevos
- 25 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 30 g de mantequilla derretida (o 2 cdas de aceite suave)
- 1 cdta de vainilla (opcional)
- Ralladura de 1/2 naranja o limón (opcional, combina genial con chocolate)

Para el relleno de chocolate caliente "Panizo"

- 150 g de chocolate negro (55-70% cacao) o con leche si lo prefieres más suave
- 180-220 ml de leche (ajusta textura)
- 1 cdta de maicena (opcional, para estilo "chocolate a la taza")
- 2-3 cdas generosas de **Crema de Chocolate Dubai Panizo** (al gusto)
- 1 pizca de sal
- 1 cdta de mantequilla (opcional, para brillo)

Para terminar (ideas)

- Fresas/plátano, avellanas tostadas, almendra laminada
- Azúcar glas
- Un toque de canela o cardamomo
- Nata montada o helado de vainilla (si lo quieres "postre deluxe")

PREPARACIÓN:

1) Prepara la masa de crêpes

1. En un bol, bate **huevos + azúcar + sal**.
2. Añade la **harina** y mezcla (quedará espeso, sin problema).
3. Ve incorporando la **leche poco a poco**, batiendo para evitar grumos.
4. Agrega la **mantequilla derretida** y la vainilla/ralladura si usas.
5. **Reposo 20-30 min** (clave para que queden finas y elásticas).

Truco anti-grumos: si te queda algún grumo, 10 segundos de batidora y listo.

2) Cocina los crêpes

1. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y engrásala apenas.
2. Vierte un poco de masa y gira la sartén para hacer una capa fina.
3. Cocina **45-60 s** por un lado y **20-30 s** por el otro.
4. Reserva tapados (un plato encima o papel de aluminio) para que no se sequen.

3) Haz el chocolate caliente y mézclalo con la Crema de Chocolate Dubai Panizo

1. En un cazo, calienta la **leche** sin que hierva.
2. Añade el **chocolate troceado** y remueve hasta que se funda.
3. Si lo quieres más **espeso**, disuelve la **maicena** en un chorrito de leche fría y agrégala; cocina 1-2 min removiendo.
4. Retira del fuego y añade **la Crema de Chocolate Dubai Panizo**:
 - Empieza con **2 cucharadas**, mezcla y prueba.
 - Ajusta con **1 cucharada extra** si quieres más intensidad y cremosidad.⁵
 - Termina con una **pizca de sal** (realza muchísimo el chocolate). La mantequilla es opcional para dejarlo "brillante".

Importante: añade la crema **fuera del fuego** o con fuego muy suave para que la mezcla quede fina y sin "cortarse".

4) Rellena y sirve

- Pon cada crêpe en el plato, añade 2-3 cucharadas de la mezcla caliente, dobla en triángulo o enrolla.
- Salsea por encima con más chocolate Panizo.
- Termina con fruta y frutos secos para contraste.