NUESTRAS RECETAS

CREPES CASERAS RELLENAS CON PLÁTANO AL LICOR DE CAFÉ (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Relleno Crepes

- 2 plátanos pequeños y maduros
- 1 vaso de chupito de Licor de Café Panizo
- 1 cucharada sopera de azúcar glass
- 6 pastillas de chocolate de repostería con alto porcentaje de cacao

Masa de Crepes

- 2 cucharadas soperas de harina
- Medio vaso de leche
- 1 huevo

4 Mikados para la presentación

PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes de la masa de los crepes en la batidora. Dejar reposar media hora en la nevera.

Cortar en rodajas los plátanos y colocarlos en la sartén con el Licor de Café Panizo y el azúcar. Cocinar a fuego bajo dándoles la vuelta para que se hagan por los dos lados, retirar cuando estén muy tiernos. Vigilar que el orujo de café no se queme. Fundir al baño maría el chocolate.

Para las crepes untar la sartén con un poco de mantequilla. Verter la masa a una sartén al fuego medio-alto mientras la giramos ligeramente para que quede bien repartida.

Esperar a que cuaje y dar la vuelta (un minuto por cada cara y se retira).

Presentación

Para presentar el postre, cubrimos la superficie interna de un bol con el chocolate fundido. Luego, hacemos saquitos con las filloas rellenas del plátano con licor café y los atravesamos con un mikado (en este caso es de chocolate negro) a modo de brocheta.

Servir caliente con acompañamiento de Licor de Orujo de Café, Crema de Orujo o Caramelorujo muy frío o con hielo; ya que combinan muy bien con este postre.