



# Crêpes de cacao con dulce de leche y nuez

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Probá estos crêpes de cacao deliciosos, rellenos con dulce de leche y nueces. Encontrá esta receta y muchas más en ilolay.

## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



30-60 min aprox.

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



Si

## Producto ilolay

Clásico  
Descremada  
Manteca

## INGREDIENTES

- 2 Huevo
- 30 gr Manteca
- 125 gr Harina
- 30 gr Cacao en polvo
- 250 cm3 Leche
- Dulce de leche
- Nueces picadas

## PREPARACIÓN

1. Colocar en un bowl la harina tamizada con el cacao, e ir incorporando con batidor el resto de los ingredientes de a poco hasta formar una masa líquida y lisa.
2. Dejar reposar en heladera por 20 minutos. Luego colocar con cucharón en sartén enmantecada y cocinar de ambos lados 1 minuto aprox. de cada lado, formando las crêpes.
3. Colocar una cucharada colmada de dulce de leche en el centro de cada crêpe, espatular, espolvorear las nueces picadas y doblar por la mitad, finalmente calentar.
4. Servir caliente.

Opcional: acompañar con helado de crema o copo de crema chantilly.