

CREPAS DE REMOLACHA

Ingredientes:

Crepas

- 65 g de remolacha cocinada
- ½ taza de leche
- ¼ de taza de agua
- 1 huevo
- 1 sobre de Nativia con Probióticos
- ¾ de taza de harina
- ½ cdta de polvo de hornear

Crema de chantilly

- 2 cdas de queso crema liviano
- 1 clara
- 4 gotas de Nativia

Preparación:

1. En la licuadora, mezclá todos los ingredientes de las crepas.
2. Poné aceite con una servilleta en la sartén y colocá 1/5 parte de la mezcla, cociná y volteá.
3. Repetí el proceso hasta que se acabe la mezcla.
4. Para el chantilly, batí la clara a punto nieve, luego agregá el queso crema con movimiento envolvente y agregá las gotas de Nativia.
5. Colocá la crema chantilly a cada crepa con la fruta de tu preferencia y disfrutá.