

# CREPAS DE DESAYUNO

## Ingredientes:

### Crepas

- 1 taza de harina de trigo
- 2 huevos
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de agua
- Pizca de sal
- 2 cdtas de mantequilla derretida
- 3 gotas de Natuvia Líquido

### • Relleno

- 200 ml de yogurt griego natural frío
- 2 sobres de Natuvia con Probióticos
- Fresas cortadas en rodajas
- Extracto de vainilla

## Preparación:

1. En un tazón, colocá la harina y los huevos. Batí con batidor de globo y agregá poco a poco la leche y el agua, batiendo hasta integrar. Añadí la sal, Natuvia y la mantequilla y seguí batiendo hasta tener una masa uniforme.
2. Calentá una sartén a fuego medio-alto y engrasá ligeramente. Vertí 1/4 de taza de masa por cada crepa, moviendo el sartén de forma circular para que la masa cubra el fondo completamente.
3. Cociná la crepa durante 2 minutos, hasta que el lado inferior haya tomado un tono café claro. Despegá con una espátula, volteala y cocinala del otro lado. Servilas calientes.
4. Para el relleno, agregá en un tazón el yogurt frío, las fresas picadas, Natuvia y el extracto de vainilla. Combinalo hasta tener una mezcla homogénea y rellená cada crepa con un poco de la mezcla.