

CREPAS DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y BANANO

Ingredientes:

- ½ taza de leche descremada
 - 1 huevo
 - ¼ de taza de agua
 - ½ cucharada de aceite vegetal
 - ½ taza de harina
 - 2 sobres de Natuvia con Probióticos
 - Aceite vegetal (el necesario)
-
- **Relleno**
 - 5 cucharadas de mantequilla de maní
 - 1 cucharadita de chía
 - 5 bananos en rodajas

Preparación:

1. En una licuadora colocá: leche, huevo, agua, aceite, harina, Natuvia y mezclá bien.
2. Dejá reposar la mezcla por 30 minutos.
3. Luego, calentá una sartén y con una servilleta agregá un poco de aceite.
4. Vertí un cuarto de taza de la mezcla y cociná por ambos lados.
5. Repetí el proceso hasta que se termine la mezcla.
6. Mezclá la mantequilla de maní con la chía, agregá una cucharada a cada crepa con un banano rebanado y doblá.