

Crepes para bebés de frutas

UNA RECETA DE PETITE GEORGETTE_CREPE ROULOTTE

- **Tipo de plato:** Postre
- **Tiempo de preparación:** 20 minutos
- **Raciones:** 4
- **Edad:** a partir de 12 meses (para menores de 12 meses, puedes sustituir la leche por bebida de avena)

Ingredientes

Para el relleno:

- 2 manzanas, 2 peras; piel de limón y naranja y canela molida.

Para la masa:

- 150 ml de leche, 3 cucharadas de harina y 1 huevo.

Preparación

- Mezcla, por este orden, en el vaso de la batidora, la leche, la harina y el huevo, y bate hasta obtener una masa fina. Resérvala mientras preparas la fruta. Pela las manzanas y las peras, córtalas en trozos grandes y ponlas en una cazuela al fuego junto con la canela y las pieles de naranja y limón, y cocina a fuego lento hasta que la fruta esté tierna. Pásala a un plato, retira las pieles y cháfala con el tenedor. Prepara los crepes en una sartén antiadherente. Vierte un poco de la pasta, extiéndela y cuando comiencen a salir burbujas por la superficie dales la vuelta para que se haga por el otro lado. Cuando estén listas, rellénalas con la fruta.

Truco:

- Si quieres que tus crepes para bebés tengan un aspecto diferente al de las crepes tradicionales, dales forma de saquitos o caramelos y átalas en los extremos con las pieles de los cítricos.