



**CATEGORÍA**

Pastelería, Postres



**EVENTO**

Línea Light

## CREPS LIGHT DE MARACUYÁ

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Bizcocho Pastelero Light</a>	0.300
Huevos	0.160
Leche	0.080
Agua	0.320
<b>Peso total:</b>	<b>0.860</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Frutal Maracuyá Sin Azúcar Añadida</a>	0.850
<b>Peso total:</b>	<b>0.850</b>

### MÉTODO

- Incorporar en la licuadora la PM Bizcocho Pastelero Light, el huevo, la leche y el agua.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Verter contenido en bowl y cubrir con film plástico.
- Refrigerar el bowl con la mezcla durante 20 a 25 minutos.
- Luego utilizar un sartén antiadherente de 20 cms.
- Poner el sartén a temperatura alta.
- Con la ayuda de un cucharón verter 65 a 70 gramos del batido reservado.

- Cocción 2 a 3 minuto por lado, controlar el calor de la cocina.
- Verificar base del panqueque con un mezquino.
- Rellenar panqueques con Relleno Frutal Maracuyá Sin Azúcar Añadida, con la ayuda de una manga repostera o espátula.
- Luego enrollar o doblar y servir en plato.

**(Receta para 12 unidades)**