



**MasterChef**  
**JUNIOR**

EDICIÓN  
POSTRES DE ENTROIDO  
NO  
CEIP PORTO CABEIRO

**CREPES**  
**LUCÍA C.**



## INGREDIENTES:

- 2 ovos
- 100g de fariña
- 50g de azucre
- (2 culleres de cacao en po)
- 50g de leite
- chocolate ao baño maría
- 75g de manteiga fundida



## PREPARACIÓN

1. Pon todos os ingredientes no vaso da Thermomix e programa 30 segundos en velocidade catro. Retire e deixa reposar 30 minutos na neveira. Mentres fai o chocolate ao baño maría.
2. Nunha tixola un poucoño engrasada con manteiga fai os crepes, os máis finiños posibles.
3. Coa manga pasteleira introduce o chocolate dentro dos crepes e dobra o crepe.

