



Crepes de Uvas y Melocotones



Qué necesitamos:

- ¼ de taza de *Fécula de Maíz Maizena®
- 1 taza de harina
- 1 huevo
- 2 tazas de leche
- 2 cucharadas de **Rama®
- 2 cucharadas de azúcar
- ¼ de cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de margarina
- 2 tazas de uvas moradas partidas por la mitad y sin semillas
- 1 lata de melocotones cortados en lunas delgadas
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharada de brandy (opcional)

Preparémoslo juntos:

En la licuadora mezclamos, la Fécula de Maíz Maizena® junto con la harina, el huevo, la leche, 2 cucharadas de Rama®, el azúcar y la esencia de vainilla para obtener la masa de los crepes. Tomamos un sartén y ponemos a calentar a fuego medio. Luego agregamos un poco de ésta masa y la esparcimos por toda la base del sartén, dejando que seque; y con ayuda de una espátula la volteamos. Dejemos cocinar por 30 segundos y retiramos. Repetimos esta operación con el resto de la masa. Finalizando los crepes usamos el mismo sartén y pongamos a fundir Rama®, añadimos las uvas y dejamos cocinar por 2 minutos. Agregamos los melocotones y continuamos la cocción, adicionemos el almíbar, el brandy y la canela en polvo. Mezclamos y bajemos el fuego dejando cocinar todo por 5 minutos. Pongamos un poco de éste relleno en cada crepe y cerrémoslo en forma de triángulo. Acompañemos éste postre con una bola de helado de vainilla.

