

CREPPÊS DE MANZANAS CARAMELIZADAS CON SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Para la masa:

- ½ litro de leche
- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- pizca de sal
- zumo de media naranja
- chorreón de brandy
- chorreón de aceite de oliva o mantequilla.

Para el relleno:

- Manzanas agridulces
- mantequilla
- Azúcar
- Zumo de limón

Para la salsa:

- 100 gr. Cobertura chocolate con leche
- 200 gr. Nata líquida

Elaboración:

- En recipiente ponemos todos los ingredientes y batimos hasta quedar una crema lisa
- En sartén para creppês o antiadherente, untada de tocino o mantequilla y caliente, vamos poniendo la cantidad del batido necesario para cubrir finamente el fondo de la sartén, enseguida estarán doradas las creppês y les daremos la vuelta cogiéndolas con las manos ayudándonos de una espátula.
- No deben hacerse demasiado, para que no se endurezcan. Su punto exacto es cuando una vez hecha, se puede arrugar en la mano como si fuese un pañuelo, sin que se rompa. Se pueden ir amontonando hasta el momento del servicio.
- En sartén ponemos la mantequilla, añadimos las manzanas cortadas en gajos, añadimos unas gotas de zumo de limón y unas cucharadas de azúcar, dejamos caramelizar dando vuelta a la manzana, sacando a punto de caramelo rubio sobre papel sulfurizado.
- Colocamos un par de trozos de manzana sobre cada creppê, envolvemos y bañamos con salsa de chocolate.

Para la salsa: Calentar la nata y añadir la cobertura fuera del fuego para que no se queme. Remover hasta que el chocolate esté bien fundido.