PASTEL DE CREPAS CON SNICKERS.
RECETA

PASTEL DE CREPAS CON SNICKERS.



TIEMPO	40 minutos
INGREDIENTES	14 artículos
RINDE	14 porciones

Con capas de caramelo, cacahuate y glaseado de crema batida, este increíble pastel de crepas con SNICKERS les encantará tanto a jóvenes como a adultos.

INGREDIENTES

- 1 taza de leche reducida en grasa a temperatura ambiente
- 3/4 de taza de harina común tamizada
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 huevos a temperatura ambiente
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de canola

- 4 oz de queso crema natural en barra a temperatura ambiente (se agrega en porciones)
- 2 cucharadas de crema de cacahuate suave
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 taza de crema espesa al 35 %
- 1/2 taza de cacahuates tostados y picados
- 1/2 taza de dulce de leche
- 2 SNICKERS Original (de 48 g cada uno) picados

INSTRUCCIONES.

1. Crepas: en la licuadora, mezcla la leche, la harina, la mantequilla, los huevos y la sal; licúa hasta obtener una mezcla sin grumos. Pasa por un colador de malla fina; deja reposar durante al menos 30 minutos (la masa debe tener la consistencia de una crema espesa; dilúyela con un poco de agua si es necesario).
2. Calienta una sartén antiadherente de 8 pulgadas a fuego medio; coloca un poco de aceite con una brocha. Vierte 3 cucharadas de masa en la sartén y revuelve para cubrir el fondo de la sartén. Cocina de 60 a 90 segundos o hasta que la crepa comience a despegarse de los bordes. Voltea; cocina por unos 30 segundos o hasta que esté lista. Repite con la cantidad restante, pon aceite en la sartén según sea necesario. Pasa a una charola para hornear forrada con papel para hornear (debes tener 12 crepas). Deja enfriar por completo.
3. Pastel de crepas: con una batidora eléctrica, mezcla 2 oz de queso crema y crema de cacahuate hasta que quede suave, y luego pon esta mezcla aparte.
4. En otro recipiente, bate el queso crema restante, el azúcar glas y la vainilla hasta que quede una mezcla suave. En otro recipiente, bate la crema hasta que se formen picos firmes; incorpórala a la mezcla de queso crema y azúcar glas hasta que esté ligera y esponjosa. Pon esta mezcla aparte.
5. Colocar una crepa en un plato de servir. Untar con 1/4 de taza de la mezcla realizada con crema. Poner otra crepa y cubrirla con 1 cucharada de la mezcla de mantequilla de cacahuate. Espolvorear con 4 cucharaditas de cacahuates. Cubre con otra crepa; rocía con 4 cucharaditas de dulce se leche. Repite las capas 4 veces. Refrigera de 20 a 30 minutos o hasta que tenga consistencia.
6. Adornar con el resto de la mezcla, los SNICKERS picados y los cacahuates. Rociar con el resto del dulce de leche. Cortar en 14 rebanadas para servir.
7. Consejo : Rocía chocolate negro derretido por encima y espolvorea una pizca de sal marina si lo deseas.

MÁS RECETAS COMO ESTA.



PALOMITAS DULCES Y SALADAS CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

5 minutos

Ingredientes

6 artículos



PANQUECITOS DE CHEESECAKE DE SNICKERS.

Tiempo de preparación

35 minutos

Ingredientes

9 artículos

POSTRECITOS DE ÁRBOL DE NAVIDAD CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

30 minutos

Ingredientes

8 artículos

Source URL: *https://www.snickers.mx/recipes/pastel-de-crepas-con-snickers*