

## CREPES DE SARRACENO CON FRUTOS ROJOS

### Ingredientes

#### 3 personas

- 100 gr de harina de trigo sarraceno
- 350 ml de leche de coco
- 2 huevos
- 20 gr de miel
- 100 gr de arándanos azules
- 100 gr de fresas
- 100 gr de frambuesas
- Canela molida y menta para decorar
- AOVE

### Preparación

**1º.** Casca los huevos en el vaso de la batidora. Añade la harina, la leche de coco y la miel, y tritura hasta que obtengas una masa lisa. Pásala a un bol, tápala y déjala reposar 15 minutos.

**2º.** Lava la fruta en agua fría y déjala escurrir en un colador. Trocea las fresas y mezcla todo.

**3º.** Unta con aceite la sartén, caliéntala y vierte un cacillo de masa. Extiéndela girando la sartén y cuece un minuto. Cuando burbujee dale la vuelta; cuaja un minuto más y retira. Haz igual el resto de creps hasta acabar la masa.

**4º.** Rellena con fruta. Dobla los bordes para formar paquetitos y espolvorea con canela.

[FUENTE:WWW.CUERPOMENTE.COM/](http://WWW.CUERPOMENTE.COM/)