



Crepes dulces de Limón con crema de Chocolate y Pera

Ganas de un capricho saludable, fácil de preparar y afín a ti? No busques más, lo tengo todo listo para que disfrutes de lo lindo con estas **Crepes dulces de limón con Crema de Chocolate y Pera**♥

Todo un clásico en el universo de las crepes, la crepe de limón era ya mi favorita de pequeña, y después llegó la de chocolate, y luego la de con fruta...Así que pensé...¿Y por qué no combinar lo mejor de mi pasado y presente, para crear y deleitaros con esta receta de rechupete?

Y aquí la tenéis, elaborada con **auténtica limonada natural, ecológica y local**, lo que le confiere su sabor y aroma de base con poder **alcalinizante** así como el **mijo**, otro cereal alcalinizante, además de mucho cariño e ingredientes de verdad, de los que el cuerpo y mente reconocen y absorben!

No es maravilloso disfrutar así?

Además **tampoco llevan gluten , ni leche de vaca y son 100% veganas, y están diseñadas con todo el equilibrio que un desayuno o merienda debe ofrecerte**, y lo mejor de todo, que gustarán a toda la familia gracias a su dulzura de la buena, la que os merecéis!

List@ para volver a la infancia?

- Tiempo de preparación: 15 minutos
- Tiempo de cocción 10 minutos
- Dificultad baja
- Raciones: 4-5 crepes en total

Utensilios

-Batidora de vaso potente

-Rallador

-Sartén

-Tamizador

Ingredientes

Para la masa de los crepes dulces de limón

- 100 gr de harina de mijo bio
- 100 ml de [limonada bio Casa Amella](#) (añadir más si se quiere un crepe más fino)
- 60 ml de bebida de arroz bio (añadir más si se quiere un crepe más fino)
- 1 c.sopera de semillas de chía remojadas durante 15 minutos en 3 c.soperas de limonada de Casa Ametlla
- 1 c.postre de aceite de coco virgen bio
- 1 c.sopera de sirope de coco bio

Para la crema de chocolate y pera

- 30 ml de limonada bio Casa Amella
- 3 peras bio con piel y troceadas
- 1 c.sopera de cacao en polvo bio
- 1 c.sopera de sirope de coco
- 1 c.sopera de tahin blanco (crema de sésamo crudo)
- 1 c.postre de ralladura de la piel de un limón bio

Para las peras caramelizadas (topping)

- 2-3 peras bio laminadas con piel y sin pepitas
- 2 c.soperas de limonada Casa Amella
- 1 c.postre de aceite de coco virgen y bio
- canela en polvo bio al gusto
- jengibre en polvo bio al gusto
- opcional: sirope de coco al gusto

Elaboración

Para la masa de los crepes dulces de limón

1. Tamizar la harina y verter en un bol.
2. Añadir el resto de los ingredientes y batir hasta que se forme una textura homogénea.
3. Opcional: si se desea, una masa con textura más fina, añadir más líquido (limonada y bebida vegetal). Reservar.
4. Calentar la sartén "aceitada" de un poquito de aceite de coco virgen y bio, y formar los crepes echando la dosis de 1 cucharón de la masa, esperando a que se dore primero de un lado, y una vez se desprege, darle la vuelta para dorar el otro.
5. Repetir hasta acabar la masa.

Para la crema de chocolate y pera

1. Verter todos los ingredientes, salvo la piel de limón, en la batidora en el orden indicado y batir hasta que quede bien mezclado.
2. Servir en un bol, y espolvorear por encima la ralladura de limón bio.

♦Se conserva 3-4 días en nevera, en tarro hermético

Para las peras caramelizadas (topping)

1. Calentar la sartén con el aceite de coco
2. Una vez caliente, colocar las láminas y espolvorear las especias por encima
3. Echar finalmente la limonada hasta que se evapore del todo e ir dándoles la vuelta hasta que queden tiernas y doradas.

Montaje final

1. Untar cada crepe dulce de limón de la crema de chocolate y peras, y por encima, colocar unas pocas láminas de pera caramelizada y rodajas de limón.
2. Acabar por espolvorear la ralladura de limón sobrante en cada crepe y disfrutar!

¡Buen provecho y retorno a la infancia!



Receta elaborada para [Casa Amella](#)