Tiempo de preparación:
30 minutos

Porciones:
8 personas

Crepas de Horchata conChoconela y banano

Ingredientes:

- 1 tazas de Concentrado de Horchata B&B
- ¼ de mantequilla derretida
- 1 taza de harina de trigo
- 3 huevo
- 1 cucharada de azúcar
- 6 Bananos
- Choconela B&B

Preparación:

1. Coloca todos los ingredientes en la licuadora, licúa hasta que esté todo bien integrado
2. Calienta un sartén y agrega un poco de mantequilla.
3. Vierte una pequeña cantidad de la mezcla y gira el sartén hasta cubrirlo totalmente.
4. Deja unos momentos y voltea la crepa, cuando ya esté completamente cocida sácala del sartén.
5. Rellénalas con Choconela y unas rodajas de banano.

¡Listo! Tendrás un delicioso postre.