Recetario

RECETAS CON NUESTRO MIX PARA CREPAS:

Recetas para Todos los Gustos

LISY

Visitanos en:

https://cocinaconlisy.com

Cómo usar nuestro

Mix para Crepas

1. En un bowl agrega el Mix para Crepas (500g).
2. Agrega 1 Lt de leche y 2 cucharadas (30g) de matequilla derretida.
3. Bate hasta incorporar todos los ingredientes.
4. Con un cucharón pon la mezcla en la crepera o un sartén.
5. Deja clentar hasta obtener el dorado deseado.
6. Sirve y decora.

Tip Lisy:

Tu crepa estara lista cuando la parte superiro este **completamente seca**.

Visitanos en:

https://cocinaconlisy.com

Crepa

Creme Brulee

Ingredientes

Mix de crepa Lisy 500 g
Leche 1 Lt
Mantequilla derretida 30 g
Crema pastelera o Bavarian
Azúcar refinada

Para decorar:
Fresas
Mora azul

Procedimiento

Mezclamos todos los ingredientes y realizamos nuestra crepa.

Calienta por unos minutos en crepera o sartén.

Formamos en cono y rellenamos.

Agregamos crema pastelera dentro del cono.

Para decorar espolvoreamos la parte de arriba con azúcar refinada.

Caramelizar con un soplete cuidando no quemar demasiado.

¡Y listo!

LISY

Crepa

Fresas con crema

Ingredientes

Mix de crepa Lisy 500 g
Leche 1 Lt
Mantequilla derretida 30 g
Colorante rosa.

Queso crema 1 barra
Azúcar glass 200 g
Fresas 100 g

Procedimiento

Mezclamos todos los ingredientes y separamos la mezcla en partes iguales.

A una de las partes le agregamos colorante rosa.

Colocamos en mamilas y comenzamos a hacer nuestras crepas, realzando aros con las dos mezclas en nuestra crepera o sartén hasta hacer un círculo completo.

Para nuestro relleno mezclamos el queso crema con el azucar glass y

fresas.

Mezcla muy bien los ingredientes y listo.

Sacamos las crepas y rellenamos.

Crepa de oso
Tiramisu

Ingredientes

Mix de crepa Lisy 500 g
Leche 1 Lt
Mantequilla derretida 30 g
Queso crema 100 g
Azúcar glass 50 g
Café soluble 1 cda (Disuelta en 1 cda de agua)
Vainilla 1 cda
Cocoa 50 g
Chocolate semiamargo 100 g

Procedimiento

Mezclamos leche, mantequilla, Mix de crepas y realizamos aproximadamente 8 crepas grandes.

Sacamos del fuego y formaremos un rectángulo con las crepas.

Reservamos.

Para nuestro relleno acremar el queso crema con azúcar, el café disuelto y vainilla.

Agregamos el relleno a las crepas junto con trozos de chocolate.

Envolvemos en forma de burrito o carta.

Cortamos en 4 y espolvoreamos con Cocoa.

Haremos detalles con más chocolate y listo, ya puedes disfrutarlas.

LISY

Crepa

Carlota de mango

Ingredientes

Mix de crepa Lisy 500 g
Leche 1 Lt
Mantequilla derretida 30 g
Mango (Pulpa de 1/2 mango)

Para nuestro relleno:
1 media crema
1 lechera
jugo de 3 limones
50 g de Whip Topping

Procedimiento

Mezclamos en la licuadora nuestro MIX, leche, la mantequilla derretida y comenzamos a hacer nuestras crepas.

Calentamos en crepera o sartén por unos minutos.

Ya cocida la mezcla reservamos.

Para nuestro relleno agregamos todos nuestros ingredientes a la licuadora y mezclamos hasta integrar muy bien.

Vertemos la mezcla en un bowl y reservamos.

Ya cocida nuestra crepa, rellenamos y agregamos mango.

Decoramos con trocitos de mango y listo.

LISY

Lemon Crepe

Ingredientes

500 g Harina para Crepas Lisy
1 lt Leche
30 g Mantequilla derretida

Crema de limón:
200 g Whip Topping Lisy
4 limones amarillos
200 ml Leche

Procedimiento

Mezcla la harina para crepas, leche y mantequilla derretida hasta obtener una mezcla ligera y sin grumos.

Calienta la crepera o sartén y unta un poco de mantequilla sobre el mismo.

Para la crema de limón:

Coloca en la batidora el Whip Topping Lisy, el zumo de 4 limones amarillos y 200 ml de leche. Mezcla por unos minutos.

Monta las crepas en forma de triángulo y coloca capa por capa el relleno hasta lograr la altura deseada.

Decora con algunas rodajas de limón y espolvorea azúcar glass.

Crepa
Espinaca

Ingredientes

250 g de harina para crepas
500 ml de leche
15 g de mantequilla
6-7 hojas de espinaca
100 g de queso manchego
100 g de queso crema

Procedimiento

Mezcla la harina para crepas, leche, mantequilla derretida y espinacas, hasta obtener una mezcla ligera y sin grumos.

Comenzamos a vertir nuestra mezcla en sartén o crepera.

Sacamos nuestra crepa y rellenamos con los quesos y hojas de espinaca.

Cortamos en rollitos y servimos para disfrutar

Crepa
Pizza

Ingredientes

250 g de Harina para Crepas Lisy
500 ml de leche
15 g de más tequila derretida
100 g de queso mozzarella
50 g de pepperoni
Puré de tomate

Procedimiento

Mezcla la harina para crepas, leche y mantequilla derretida hasta obtener una mezcla ligera y sin grumos.

Comenzamos a hacer nuestras crepas en crepera y sartén.

Las doblamos en forma de triángulo.

Agregamos puré de tomate, queso Mozarella y pepperoni.

Decoramos con hojas de albahaca.

Metemos a gratinar al horno por 2-3 minutos.

Diafrutamos

LISY

Crepa
Salada

Ingredientes

500 g Harina para crepas Lisy

1 lt Leche

30 g Mantequilla derretida

Queso crema

Queso manchego

Jamón de pavo

Tocino

Procedimiento

Mezcla con ayuda de un globo la harina para crepas Lisy, la leche y la mantequilla derretida en un bowl.

Calienta tu crepera o sartén y unta un poco de mantequilla.

Después, tomar con un cucharón un poco de mezcla y esparcirlo uniformemente.

Coloca los quesos para que se derritan y después el jamón.

Enrolla la crepa y sirve en un plato.

Decora espolvoreando un poco de tocino.

Crepa
Carta

Ingredientes

500 g Harina para Crepas Lisy
1 lt Leche
30 g Mantequilla derretida

Crema de limón:
200 g Whip Topping Lisy
4 limones amarillos
200 ml Leche

Procedimiento

Mezcla la harina para crepas, leche y mantequilla derretida hasta obtener una mezcla ligera y sin grumos.

Calienta la crepera o sartén y unta un poco de mantequilla sobre el mismo.

Para la crema de limón:

Coloca en la batidora el Whip Topping Lisy, el zumo de 4 limones amarillos y 200 ml de leche. Mezcla por unos minutos.

Monta las crepas en forma de triángulo y coloca capa por capa el relleno hasta lograr la altura deseada.

Decora con algunas rodajas de limón y espolvorea azúcar glass.

Crepa
Zarzamora

Ingredientes

250 g de harina para crepas
500 ml de leche
15 g de mantequilla
6-7 hojas de espinaca
100 g de queso manchego
100 g de queso crema

Procedimiento

Mezcla la harina para crepas, leche, mantequilla derretida y espinacas, hasta obtener una mezcla ligera y sin grumos.

Comenzamos a vertir nuestra mezcla en sartén o crepera.

Sacamos nuestra crepa y rellenamos con los quesos y hojas de espinaca.

Cortamos en rollitos y servimos para disfrutar

ATENCIÓN A CLIENTES

55 6357 4945 Ext. 101

atencion@lisy.com.mx

@Productoslisy

Visitanos en

https://lisy.com.mx