



Recetario

RECETAS CON NUESTRO MIX PARA CREPAS:

Recetas para Todos los Gustos



LISY®



Visítanos 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 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 a cremar 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.

Crepa

Crema 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!

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, realizando aros con las dos mezclas en nuestra crepera o sartén hasta hacer un círculo completo.

Para nuestro relleno mezclamos el queso crema con el azúcar glass y fresas.

Mezcla muy bien los ingredientes y listo.

Sacamos las crepas y rellenamos.

Crepa

Carlota

de mango



Ingredientes

Mix de crepa Lisys 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.

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 Mozzarella y pepperoni.

Decoramos con hojas de albahaca.

Metemos a gratinar al horno por 2-3 minutos.

Diafrutamos

VENTAS Y COTIZACIONES

 771 292 4792

 ventas@lisy.com.mx

ATENCIÓN A CLIENTES

 771 281 6069 Ext. 101

 atencion@lisy.com.mx

@LisyProductos



Visítanos en

 <https://lisy.com.mx>