

## TORRE DE CREPAS Y FRUTOS ROJOS



### Ingredientes:

- 300 gr Harina de Trigo
- 100 gr Mantequilla sin sal
- 650 ml Leche entera
- 4 piezas Huevos
- 1 cdta Sal
- 1 cdta Polvo para hornear
- 1 cdta Azúcar
- 460 gr Top Cream® sabor Nata
- Aceite de canola en spray
- 220 gr Queso doble crema
- 220 gr Mermelada frutos del bosque
- 1 domo Fresas
- 1 domo Frambuesas
- 1 domo Zarcamoras
- 2 hojas Menta o hierbabuena

### Procedimiento:

1. Para las crepas: Mezclar harina, azúcar, sal y polvo para hornear.
2. En otro bowl mezclar leche, huevos y mantequilla previamente derretida. Juntar ambas mezclas.
3. En un sartén de 24 cm, previamente engrasado, cocinar crepas. Hacer 15 crepas y reservar.
4. Para el relleno: Batir el Top Cream® sabor Nata con el queso crema y reservar.
5. Hacer capas de crepa, crema del Top Cream®, mermelada y frutos rojos. Ensamblar todas las capas.
6. Decorar con Top Cream®, frutos y menta o hierbabuena.
7. Refrigerar y disfrutar.