PASTEL DE CRÊPPES CON CREMA DE TOFFE AL RON

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:
ES LO MÁS

Ingredientes para 8 personas :

- TOFFE: 250 GR. de AZÚCAR
- TOFFE: 50 GR. de RON AÑEJO
- TOFFE: 1/2 LIMÓN de ZUMO DE LIMÓN
- TOFFE: 1 L. de NATA PARA COCINAR
- CRÊPPES: 500GR. de HARINA
- CRÊPPES: 1 L. de LECHE
- CRÊPPES: 3 de HUEVOS
- CRÊPPES: UNA CUCHARITA de SAL
- CRÊPPES: 1 CUCHARADA de AZÚCAR
- CRÊPPES: 200 GR. de MANTEQUILLA

Preparación:

Paso 1

PARA LA CREMA DE TOFFE: EN UN CAZO PONEMOSEL AZÚCAR CON EL RON Y EL ZUMO DE LIMÓN Y LO PONEMOS EN EL FUEGO PARA HACER UN CARAMELO. ¡SIN MOVERLO!. CUANDO COMIENCE A DORARSE, MOVEMOS EL CAZO POCO A POCO CON MOVIMIENTOS CIRCULARES PARA QUE SE FORME UN CARAMELO UNIFORME Y UNA VEZ CONSEGUIDO AÑADIMOS LA NATA. MOVEMOS HASTA QUE EL CARAMELO SE DISUELVA, YA QUE SE APELMAZADE MOMENTO. LO DEJAMOS REDUCIR A FUEGO SUAVE MOVIENDO A MENUDO HASTA QUE QUEDE REDUCIDO Y ESPESO. RESERVAR Y ENFRIAR.

Paso 2

PARA LOS CRÊPPES: EN UN BOL PONEMOS TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA MANTEQUILLA Y LOS BATIMOS CON LA TURMIX HASTA QUE QUEDE SIN GRUMOS. CORTAMOS LA MANTEQUILLA EN DADITOS Y PONEMOS 100 GRAMOS EN LA SARTÉN QUE VAMOS A USAR Y LA FUNDIMOS. AÑADIMOS LA MANTEQUILLA FUNDIDA A LA MASA Y MEZCLAMOS BIEN. UNA VEZ LISTA LA MASA, VERTEMOS UN CUCHARÓN EN LA SARTÉN ENGRASADA EXTENDIÉNDOLA POR TODA LA SUPERFICIE, DORAMOS Y LE DAMOS LA VUELTA Y PONEMOS EN UN PLATO. CON UNA BROCHA UNTADA CON LA MANTEQUILLA

RESTANTE, ENGRASAMOS LA SARTÉN DE NUEVO Y REPETIMOS EL MISMO PROCESO HASTA ACABAR CON TODA LA MASA.

Paso 3

EN UN PLATITO PONEMOS UN CRÊPPE Y CON LA AYUDA DE UNA BROCHA LO PINTAMOS CON LA CREMA, CUBRIMOS CON OTRO CRÊPPES Y CREMA, Y ASÍ SUCESIVAMENTE HASTA TERMINARLOS TODOS. DECORARMOS AL GUSTO CON VIRUTAS DE CHOCOLATE, ETC. REFRIGERAMOS AL MENOS 1 HORA PARA QUE LA CREMA COMPACTE EL PASTEL Y NO SE DESMORONE AL CORTARLO.