



Crepas de chocolate y avena

Disfrutá de estas crepas de chocolate y avena para el desayuno, un rico brunch o de postre para el final de una noche! Las podés rellenar como quieras, con queso crema, ricota, frutas frescas o mermelada!

□ **Ingredientes:**

- 1 taza avena en hojuelas
- 2 huevos
- 2 cucharadas de chocolate amargo en polvo
- 1 $\frac{1}{4}$ taza leche
- 1 cucharita extracto de vainilla
- 1 cucharada azúcar
- Aceite en aerosol para engrasar

□ **Cómo hacerlas:**

- 1- Licuar la avena en una licuadora hasta obtener una harina de la misma.
- 2- Agregar los huevos, la leche, el extracto de vainilla, el chocolate y la azúcar. Licuar hasta unificar.
- 3- Hacer las crepas en un sartén antiadherente chico.
- 4- Servir calentitas con el relleno que prefieras, nosotros rellenamos con ricota y frutillas.