



Mini-crepes de harina de arroz con compota

Ingredientes (para 2 raciones)

120 g de harina de arroz glutinoso

12 g de harina de trigo

1 cucharada de café de miel

150 g de bebida vegetal de arroz

Compota de manzana

Canela en polvo

Elaboración

1. Pasar por un colador las harinas para que no haya grumos.
2. Con la ayuda de unas varillas, mezclar con el resto de los ingredientes.
3. En una sartén antiadherente a fuego suave, poner pequeñas porciones de masa, dejar cocer hasta que empiecen a cuajar y se vean pequeñas burbujas en la parte superior. Dar la vuelta y cuajar por el otro lado.
4. Apartar del fuego e ir reservando.
5. Montar alternando una mini-crepe con una capa de compota de manzana casera y una pizca de canela encima.

Recomendaciones

Podemos acompañar las mini-crepes con compota de pera o unas lonchas de jamón cocido o pavo.