

Actividad: **Receta rollito crepe**

OBJETIVOS

- Saber interpretar una receta.
- Incrementar la habilidad de observación e identificación.
- Fomentar el aprendizaje a través de la diversión.

DURACIÓN

40 minutos aproximadamente

EDAD

A partir de los 10 años de edad

INGREDIENTES

- 100 g de harina para crepe
- 2 dl de agua
- 40 g de mantequilla fundida
- 4 plátanos pequeños pelados
- Nutela o crema de cacao

Pon la harina para crepe y el agua en un bol y bátelo con la batidora hasta que quede una mezcla homogénea. Luego añade una cucharilla de mantequilla fundida y remuévelo.



Calienta el resto de mantequilla en una sartén pequeña, vierte en ella una cuarta parte de la masa y fríe la crepe hasta que la cara de arriba quede seca. Luego fríe el otro lado hasta que quede dorado.



Haz tres crepes más y ponles nutella o crema de cacao. Coloca un plátano en cada crepe. Dobra los bordes de la crepe sobre el plátano, y enróllalos juntos.



¡Y A COMER!