

Receta cedida por [Mireia Gimeno](#)

Crepes dulces de trigo sarraceno en grano

Ingredientes

(Para 3 personas)

[Aceite](#)
[pasta](#)
[de](#)
[vainilla](#)
[de](#)
[aceite](#)
[de](#)
[oliva](#)
[extravirgen](#)
[de](#)
[trigo](#)
[sarraceno](#)
[en](#)
[grano](#)
[compota](#)
[de](#)
[fruta](#)
[fresca](#)
[o](#)
[cocida](#)
[chocolate](#)
[fundido](#)
[Real](#)



Preparación

1. Ecurrir bien el trigo sarraceno puesto en remojo. Mezclar con la vainilla y la leche vegetal, triturar bien
2. Pincelar con unas gotas de aceite extravirgen de oliva una sartén ancha o una crepera. Verter un cucharón con la pasta y esparcir con una cuchara o con una espátula. Esperar a que se haga por la cara de abajo y, con una espátula fina, desenganchar los bordes. Pasar a un plato plano y poner otra vez en la sartén o crepera dándole la vuelta
3. Rellenar con: compota de fruta, crema de almendras, crema de algarroba o de cacao, fruta fresca o cocida, etc…

(Para 3 personas)

Consejo

"Puedes decorar el crepe con chocolate fundido para darle un toque original y sabroso"