

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### **POSTRES**

#### **BLINTZES**

##### *INGREDIENTES:*

##### PARA LA MASA:

- 5 Cucharadas de harina
- 2 Huevos
- ½ Cucharadita de sal
- 1 Cucharadita de vainilla
- 1 Taza leche descremada
- 1 Cucharada de aceite

##### PARA EL RELLENO:

- 4 Cucharadas de queso blanco (Farmer cheese)
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1 Cucharadita de vainilla
- ¼ Cucharadita de ralladura de limón
- ¼ Cucharadita de ralladura de naranja
- ½ Taza de fresas congeladas
- Jalea de fresa

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### *PREPARACION:*

Une todos los ingredientes de la masa.

Utiliza una sartén de 8 pulgadas, calienta el aceite y arma los blintzes.

Une todos los ingredientes del relleno y pon un poco en cada tortilla.

Luego, dobla una por una (como un sobre) las tortillas.

Sírvelas con la jalea caliente.