



El placer de adelgazar

Página web oficial en España

Crep con pera y chocolate

Por: Espacio KOT

Etapas: Intensiva, Progresiva

Ingredientes:

- medio sobre de [Preparación para tortita \(Pancake Natural\)](#)
- medio sobre de [Crema Postre Aroma Choco](#)
- media pera

Categorías: Desayuno, Postre, Dulces

Tiempo: 8 minutos

Dificultad: baja

Calorías: 145 Kcal

Elaboración:

- Pelar y cortar la pera a dados. Poner un minuto al microondas a media potencia. Reservar.
- Batir el Postre cremoso de chocolate Kot con 120 ml de agua hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.
- Preparar el Pancake natural Kot. Poner una sartén a fuego medio y echar unas gotas de aceite de oliva. Añadimos un cacito de la mezcla y lo extendemos dando vueltas a la sartén en círculos. Dorar aproximadamente dos minutos por cada lado.
- Poner la pera en el centro de la tortita y la doblamos dos veces por la mitad.
- Por último, decorar con un poco de chocolate.

