

LIBRO DE COCINA

CREPE MAKER

CREPES GOLDEN DELIGHT



HOLSTEIN
HOUSEWARES

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 1 taza de harina de trigo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal
- 3 huevos grandes
- 1 1/4 tazas de leche
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- Spray de cocina o mantequilla adicional para engrasar la crepera

PREPARACIÓN

1. Mezcla harina, azúcar y sal en un tazón.
2. Bate huevos en otro tazón. Agrega leche y mantequilla derretida, mezcla bien.
3. Vierte lentamente los ingredientes líquidos en los secos y mezcla hasta obtener una masa suave.
4. Precalienta y engrasa la crepera.
5. Vierte 1/4 de taza de masa en la crepera y extiéndela en una capa delgada.
6. Cocina por 1-2 minutos hasta que los bordes se levanten y la parte inferior esté dorada. Voltea y cocina por otros 1-2 minutos.
7. Repite con el resto de la masa.
8. Sirve con tus ingredientes favoritos.

QUESADILLAS DE CREPAS CON QUESO FUNDIDO



www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 4 tortillas de harina grandes
- 2 tazas de queso rallado
- 1 taza de pollo o carne cocida y desmenuzada
- 1/2 taza de pimientos morrones picados
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/4 taza de cilantro picado (opcional)
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de chile en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- Spray de cocina o mantequilla
- Ingredientes opcionales para acompañar: salsa, crema agria, guacamole

PREPARACIÓN

1. Precalienta la crepera.
2. Mezcla en un tazón el queso rallado, el pollo o carne cocida desmenuzada, los pimientos, la cebolla, el cilantro, el comino, el chile en polvo, la sal y la pimienta.
3. Coloca la mezcla de relleno en la mitad de una tortilla.
4. Dobla la tortilla por la mitad, formando una media luna.
5. Engrasa la crepera con spray de cocina o mantequilla.
6. Coloca la quesadilla en la crepera y cocina por 3-4 minutos hasta que esté dorada y el queso se haya derretido.
7. Retira la quesadilla y deja enfriar ligeramente.
8. Corta en triángulos o cuñas.
9. Sirve con tus ingredientes opcionales favoritos

MINI PIZZAS



www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- Masa de pizza preparada o bases de pizza prehechas
- Salsa de pizza
- Queso mozzarella rallado
- Ingredientes adicionales al gusto (por ejemplo, pepperoni, champiñones, pimientos, cebolla)
- Aceite de cocina o mantequilla para engrasar

PREPARACIÓN

1. Precalienta la crepera y engrásala con aceite o mantequilla.
2. Coloca la masa de mini pizza o las bases de pizza en la crepera y cocínalas hasta que estén ligeramente doradas.
3. Retira las bases de la crepera y añade salsa de pizza, queso y los ingredientes deseados.
4. Vuelve a colocar las mini pizzas en la crepera y cocínalas hasta que el queso se derrita y los ingredientes estén cocidos.
5. Repite con el resto de la masa de pizza y los ingredientes.
6. Sirve caliente.

CHIPS DE TORTILLA CON CANELA Y AZÚCAR



HOLSTEIN
HOUSEWARES 

www.holsteinhousewares.com

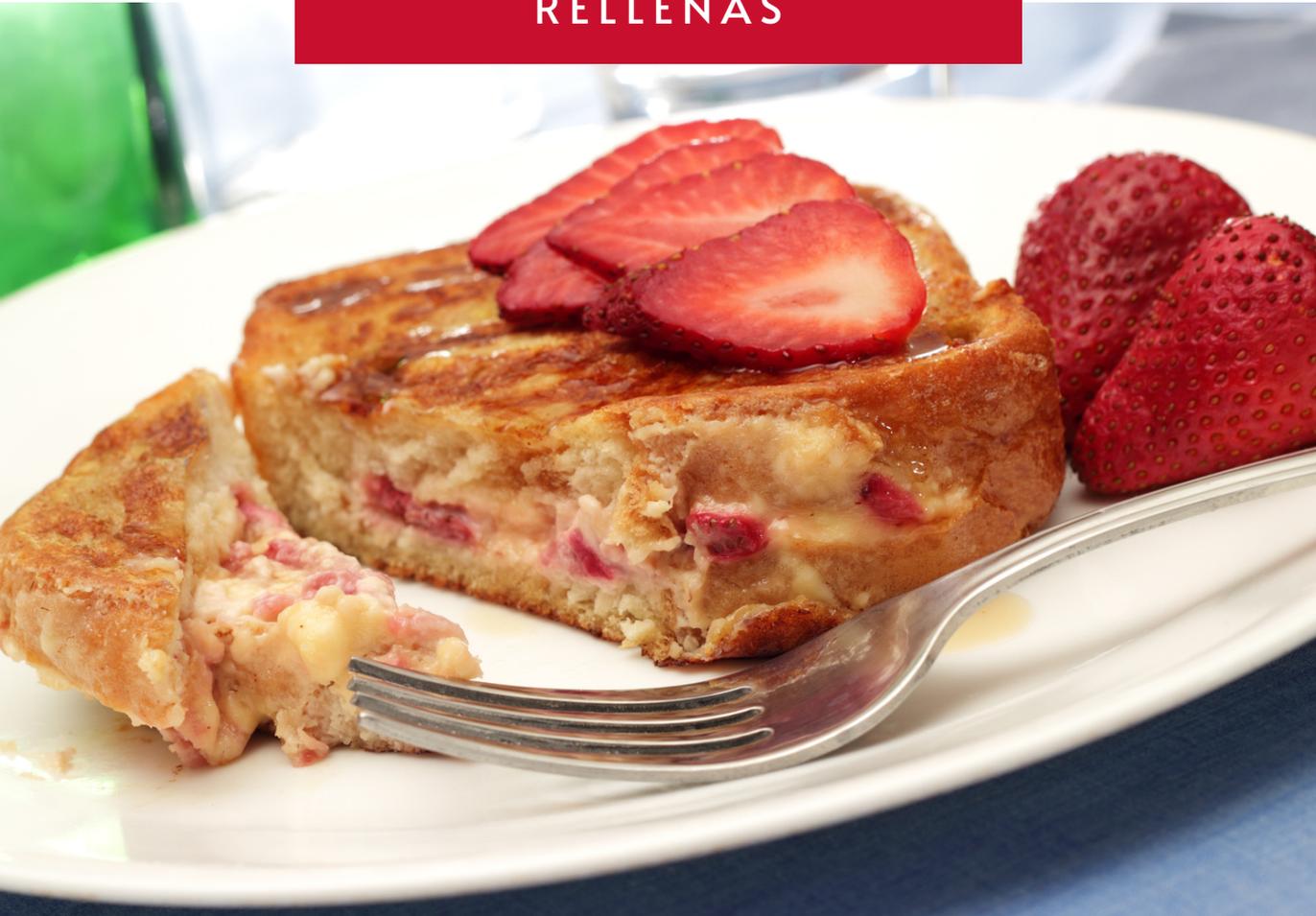
INGREDIENTES

- Tortillas de harina
- Mantequilla o spray de cocina
- Mezcla de azúcar y canela (1/4 taza de azúcar + 1 cucharadita de canela)

PREPARACIÓN

1. Precalienta tu crepera.
2. Unta ambos lados de las tortillas con mantequilla derretida o rocía ligeramente con spray de cocina.
3. Espolvorea la mezcla de azúcar y canela sobre las tortillas, asegurándote de que estén cubiertas de manera uniforme.
4. Coloca las tortillas en la crepera y cocina hasta que estén crujientes y doradas.
5. Retira las tortillas de la crepera y déjalas enfriar.
6. Rompe las tortillas en trozos más pequeños para crear chips de tortilla con canela y azúcar.
7. Sirve los chips como opción de bocadillo o postre

TOSTADAS FRANCESAS RELLENAS



INGREDIENTES

- Rebanadas de pan
- Queso crema o Nutella
- Frutas frescas (bayas o plátanos en rodajas)
- Huevos
- Leche
- Extracto de vainilla
- Mantequilla o aceite de cocina

PREPARACIÓN

1. Precalienta la crepera.
2. Haz un sándwich con pan, queso crema o Nutella, y bayas o plátanos.
3. En un tazón, bate los huevos, la leche y el extracto de vainilla.
4. Sumerge el sándwich en la mezcla de huevo.
5. Engrasa la crepera con mantequilla o aceite.
6. Cocina el sándwich relleno hasta que esté dorado por ambos lados.
7. Sirve caliente con bayas o plátanos adicionales.





Los mejores **RECUERDOS** comienzan en la **COCINA**