



## Crepas de Jamón y Queso

### Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz **Juana®**
- 1 taza de harina de trigo **Selecta®** todo uso
- 4 huevos
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 2 ½ tazas de leche
- Una pizca de sal
- Rebanadas de jamón
- Queso mozarella

### Preparación:

1. En un tazón, bata los huevos con ayuda de una batidora hasta que se forme una espuma ligera. A continuación, incorpore la harina de maíz **Juana®**, la harina de trigo **Selecta®**, la mantequilla derretida, el aceite vegetal, la leche y la sal. Mezcle hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
2. Caliente un sartén antiadherente a fuego medio. Utilice un cucharón para verter una porción de la mezcla en el sartén, extendiéndola suavemente para formar una crepa delgada.
3. Cocine cada lado de la crepa durante aproximadamente dos minutos, o hasta que ambos estén dorados. Luego, retire la crepa del sartén y colóquela en un plato.
4. Rellene cada crepa con rebanadas de jamón y queso mozarella. Enrolle cuidadosamente y sirva caliente.

**Consejo de Juana:** Si desea un toque dulce, puede añadir una cucharadita de azúcar.

**Rinde:** 12 porciones