



Sin Lactosa



### hazlo más fácil

En lugar de hacer la masa de los crepes puedes comprarla ya hecha. En el mercado hay varias opciones que no llevan lactosa.

## Tacos divertidos con helado sin lactosa

🕒 20 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES

### ingredientes

- 4 bolas de helado de chocolate sin lactosa
- 4 bolas de helado de straciatella sin lactosa

#### Para los crepes:

- 300 gr. de harina
- 150 ml. de agua
- 40 gr. de azúcar

#### Para decorar:

- 100 gr. chocolate sin lactosa
- 50 gr. granillo de almendra
- 30 gr. fideos de colores

### elaboración

#### Para los crepes:

Mezclar en un bol la harina y el azúcar. Añadir el agua y amasar. Ir añadiendo la harina que acepte. Dividir la bola de masa resultante en 4 bolas más pequeñas. Poner harina en una superficie lisa y extender una de las bolitas de masa con ayuda de un rodillo. Para hacer una tortita perfectamente redonda, poner un cuenco boca abajo encima de la masa extendida y presionar. Con un cuchillo cortar la masa excedente. Poner la tortita en una sartén al fuego y dorar ambas caras. Dejar enfriar.

#### Emplatado:

Fundir al chocolate sin lactosa al baño maría o en el microondas. Doblar un crep y rellenar de helado de straciatella o de chocolate sin lactosa. Mojar primero en un bol con el chocolate sin lactosa fundido y luego en un bol con granillo de almendra o fideos de colores.