

Crêpes: ricetta base

Ingredienti per 7-8 crêpes

✓

100 gr. di farina
2 uova intere
1 tuorlo
450 gr. di latte
20 gr. di burro
1 pizzico di sale

Preparazione

Mescolare le uova alla farina. Aggiungere un pizzico di sale. Aggiungere il latte e mescolare bene. Lasciare riposare 1/2 ora circa.

Mettere una noce di burro nella padella (meglio la crepière) e rovesciare un mestolo scarso di composto.

Cuocere a fuoco vivace finché il composto si sia rappreso poi voltare la frittatina e cuocere qualche istante anche dall'altro lato.

Non bisogna preoccuparsi se quando si versa la pastella sembra attaccarsi. Infatti, quando si cuoce si stacca da sola.

Dopo ogni crêpe aggiungere pochissimo burro.

Servire subito farcite a piacere.

Note

Se sono dolci, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e la scorza grattugiata di un limone

Le dosi indicate sono per 7-8 crêpes piuttosto grosse o per circa 12 crespelle di circa 15 cm di diametro.