

CREPES



Preparación

Tamizar la harina.

Mezclar todos los ingredientes en un bol y batir intentando no dejar grumos. La mantequilla tiene que estar líquida.

Dejar reposar la masa por lo menos 1 hora.

Nosotros dejamos la masa toda la noche en la nevera y así tenemos nuestros crepes listos a la hora del desayuno.

Untar con un poco de mantequilla la sartén para crepes o sartén antiadherente.

Añadir masa a la sartén. Inclina y mueve la sartén para que quede lo más fina posible.

Dar la vuelta y retirar el crepe separando los crepes entre sí con papel absorbente o papel vegetal.

INGREDIENTES

270 Leche
125 g harina
30 mantequilla
2 huevos
sal