

Masa de crepes



Ingredientes (para 8 crepes)

- 2 huevos.
- 1 cucharada sopera de azúcar.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 100 gramos de harina.
- 1/4 litro de leche (un vaso).

Material necesario

- Batidora con varillas.

Modo de preparación

1. Echar en un vaso de batidora: los huevos, el azúcar, la sal y la harina.
2. Mezclar lo anterior utilizando una batidora con varillas.
3. Una vez conseguida una mezcla homogénea, añadir el vaso de leche y volver a mezclar.
4. Dejar reposar la mezcla en la nevera (opcional).
5. Para cada crep:
 1. Calentar una sartén a fuego medio y poner una gota de aceite o un poco de mantequilla.
 2. Verter parte de la mezcla en la sartén de tal forma que quede una capa muy fina de mezcla sobre toda la sartén.
 3. Cuando comience a dorarse el borde, despegar la masa de la sartén con una espátula y darle la vuelta.

From:

<http://lorca.act.uji.es/dokuwiki/> - **Wiki de Lorca**

Permanent link:

<http://lorca.act.uji.es/dokuwiki/doku.php/recetas:crepes?rev=1309715297>

Last update: **2011/07/03 17:48**

