



Ricetta per Crêpes



Per 10 persone

Tempo di preparazione: 20 min

20 pezzi diametro 14 cm

Ingredienti:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina zero grumi
- 3 uova
- 400 ml latte
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Sbattere molto bene con una frusta latte, farina e sale. Aggiungere le uova, uno per volta. Volendo migliorare il risultato, aggiungere solo i tuorli, sbattere a neve ferma gli albumi ed incorporarli delicatamente.

Per ogni crepe versare un mestolino di pastella in una padella, nella quale è stato sciolto un pezzetto di burro o un filo d'olio. Distribuire la pastella su tutto il fondo, e girare la crepe quando avrà preso un leggero colore.

Farcire con marmellata, frutti, creme o anche farce salate.