

Creador: MeGustaLoCasero

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Atención, en cada tanda untar mantequilla, (con margarina no sale igual), la vainilla ni negra ni líquida ni esencia ni palito..



Descripción:

Los Creps, receta fácil, quién no la sabe hacer? con sal, con azúcar, Para entrante, merienda comida con vuestro sofrito ... podéis combinar los salados con jamón dulce y queso, con jamón serrano y queso parmesano, los dulces .. mermeladas , chocolates, taquitos de fajitas de pollo, taquitos de frutas naturales ... hay un sin fin de variedades.

Ingredientes para 4 personas :

- POR CADA MEDIO KILO DE HARINA de UN LITRO DE LECHE
- 7 SOBRES de VAINILLA EN POLVO DEL LIDL CUESTA EL PAQUETE UNOS 50 CTS
- 4-6-8 CUCHARONES de AZÚCAR
- PARA UNTAR de MANTEQUILLA
- POR CADA LITRO DE LECHE de 2 HUEVOS
- AL GUSTO Y OPCIONAL de SAL

Preparación:

Paso 1

MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES UNTAR SARTÉN CON MANTEQUILLA (MEDIDA DE UN GARBANCITO NO TE CORTES), LA MANTEQUILLA HA DE HACER BURBUJITAS TODA LA BASE DE LA SARTÉN. VERTER MASA Y VUELTA SOBRE EL MINUTO Y MEDIO

