Crêpes

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Selenia19 **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 125 g harina
- 25g de azúcar
- 250 cl de leche
- Una pizca de sal
- Aceite o mantequilla
- 2 huevos

Preparación:

Paso 1

Poner la harina en un recipiente dejando un espacio vacío en el centro, como si fuera un volcán para añadir en su interior el resto de ingredientes: los huevos, el azúcar y la sal y finalmente la leche.

Paso 2

Se mezclan todos los ingredientes con una batidora hasta que comprobemos que no queden grumos de harina.

Paso 3

Se añade un poco de aceite o mantequilla a la sartén para que no se pegue la preparación y cuando esté caliente vertimos una cucharada sopera de la mezcla o más según de qué tamaño queramos hacer las crêpes.

Paso 4

Extender la preparación por toda la sartén evitando dejar espacios vacíos y cuando empieze a estar dorada se le da la vuelta y dejamos que se acabe de hacer. Repetir este paso con el resto de la preparación o reservar para otro día(en la nevera conservar como mucho uno o dos días).

Paso 5

Por último, se rellenan las crêpes con los ingredientes que más nos gusten tanto dulces como chocolate, azúcar, mermelada; o salados como queso o jamón.

Paso 6

¡Buen Provecho!