

**Creador:** Selenia19 **Recetizador:** Miriam25



**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 empiece 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!**