Creps

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma Luque Ro



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

El truco de esta receta:
No le añadas azúcar y rellenalos de lo que te guste, tendras un primer plato exquisito....espinacas y salmón..etc

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250grs de harina
- 1/2 litro de leche
- 2 huevos
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 chorrito de aceite de girasl
- la piel rallada de un limón

Preparación:

Paso 1

Se mezcla todo durante un rato on la batidora ara asegurarnos que no quedan grumos. Lo dejamos reposar en la nevera como minimo media hora Y ya podemos hacer las creps,como vereis yo tengo un aparato eléctrico, pero si vosotros no lo teneis, untar con un poco de mantequilla una sarten más bien plana. Echar con un cacillo un poco de masa al mismo tiemo que con la otra mano hacemos grar la sarten para que quede tapado todo el culo y el crep sea lo más fino posible, lo dejamos un ratito, despegamos con cuidado por un lado, le damos la vuelta dejamos otro ratito y así con todos. Los vamos dejando en un plato y si son dulces entre uno y otro espolvoreamos un poco de azúcar