

Creador: Babanzo **Recetizador:** Tere



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Añadir antes de hornear, pipas de girasol peladas, queso rallado, pipas de calabaza....

Descripción:

Este producto de panadería es típico de la región murciana, donde vivo. Estan muy ricos para comer en lugar de patatas chips de bolsa, y mucho más saludables. Además son totalmente personalizables con especias o lo que tú quieras. He visto por ahí que en Aragón también hacen crespillos, no sé si serán como estos.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de harina de trigo
- 200 ml. de cerveza
- 200 ml. de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón
- 1 huevo
- Sal

Preparación:

Paso 1

Video de una murciana haciendo crespillos.

Paso 2

Mezclar la harina y el pimentón (Hacerlo en un bol que no sea de plástico porque luego se añade el aceite muy caliente).

Paso 3

Calentar el aceite (tiene que estar muy caliente).

Paso 4

Echar a la harina y mover bien.

Paso 5

Añadir la cerveza y mover de nuevo. Amasar.

Paso 6

Coger porciones y estirar con el rodillo hasta que quede la masa fina.

Paso 7

Cortar círculos o rectángulos.

Paso 8

Poner sobre papel de horno, pinchar con un tenedor, pintar con huevo y espolvorear con sal.

Paso 9

Al horno a 180 ° C durante 10 minutos.