Crepes

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

Creador: Berto **Recetizador:** laly



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

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- 50 gr. de Mantequilla
- 500 gr. de Leche
- 200 gr. de Agua
- 250 gr. de Harina
- 4 Huevos
- Pellizco de Sal

Preparación:

Paso 1
Derretir la mantequilla, pero no del todo.

Paso 2
Añadir a la mantequilla derretida la leche, el agua y a los 4 huevos.

Paso 3
Una vez que esté todo mezclado se hecha la harina poco a poco y se va removiendo mientras se va depositando sobre la mezcla. Añadir la pizca de sal. La masa debería tener la consistencia de la nata líquida. En caso contrario, añadir leche en caso de que esté demasiado espesa.

Paso 4
Dejar reposar la masa por 30 min en la nevera tapada con film transparente.