

Crepas

Ingrédients

- 450g de harina
- 6 huevos
- 1,150 litros de leche
- 50g de azúcar

Préparation

1. Existen tantas recetas de crepas como blogs culinarios, pero quien dice Candelaria, dice crepas, así que aquí está mi receta personal :-). A pesar de la ausencia de mantequilla, estas crepas son muy esponjosas, y la textura de la masa es perfecta para obtener crepas bien finas.
2. Y por supuesto, también puedes eliminar el azúcar para poder rellenarlas con ingredientes salados.
3. Comienza por tamizar la harina, luego incorpora los huevos uno por uno.
4. Añade entonces el azúcar, luego la leche poco a poco, removiendo constantemente para evitar grumos.
5. Deja reposar la masa en el refrigerador durante 1 hora.
6. Solo queda cocer tus crepas en una crepera ligeramente engrasada, y luego rellenarlas con azúcar, crema de untar, mermelada.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com