

Crespelle

Ingrédients

- 450g di farina
- 6 uova
- 1,150 litri di latte
- 50g di zucchero

Préparation

1. Esistono quindi tante ricette di crêpes quanti sono i blog culinari, ma chi dice Candelora, dice crêpes quindi ecco la mia ricetta personale :-) Nonostante la mancanza di burro, queste crêpes sono super morbide e la consistenza della pastella è perfetta per ottenere crêpes molto sottili.
2. E naturalmente, potete anche eliminare lo zucchero per farcirle con ingredienti salati.
3. Iniziate setacciando la farina, poi incorporate le uova una ad una.
4. Aggiungete quindi lo zucchero, poi il latte un po' alla volta, mescolando costantemente per evitare grumi.
5. Lasciate riposare la pastella in frigorifero per 1 ora.
6. Non resta che cuocere le vostre crêpes in una crepiera leggermente unta e poi farcirle con zucchero, crema spalmabile, marmellata.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com