

Panquecas

Ingrédients

- 450g de farinha
- 6 ovos
- 1,150 litro de leite
- 50g de açúcar

Préparation

1. Existem tantas receitas de crepes quanto há blogs culinários, mas quem diz Chantaleur, diz crepes, então aqui está minha receita pessoal :-). Apesar da ausência de manteiga, estas crepes são super fofas, e a textura da massa é perfeita para ter crepes bem finas.
2. E claro, você também pode retirar o açúcar para preenchê-las com ingredientes salgados.
3. Comece peneirando a farinha, depois incorpore os ovos um a um.
4. Em seguida, adicione o açúcar, depois o leite aos poucos, mexendo constantemente para evitar grumos.
5. Deixe a massa descansar na geladeira por 1 hora.
6. Resta apenas cozinhar suas crepes em uma frigideira levemente untada, e depois recheá-las com açúcar, creme de avelã, geléia.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com