

Krep

Ingrédients

- 450g un
- 6 yumurta
- 1,150 litre süt
- 50g eker

Préparation

1. O kadar çok blog var ki, demek oluyor ki her biri için ayrı bir krep tarifi var, ama Chandeleur dedi imizde aklımıza krep gelir, i te benim ki isel tarifim :-) Tereya ı olmamasına ra men, bu krepler çok yumu ak ve hamurun dokusu ince krepler elde etmek için mükemmel.
2. Ve tabii ki, tuzlu malzemelerle doldurabilmek için ekeri de çıkarabilirsiniz.
3. Tarif: Önce unu eleyin, sonra yumurtaları teker teker ekleyin.
4. Sonra ekeri ekleyin, ardından sürekli karı tırarak topaksız hale gelene kadar sütü yava yava ekleyin.
5. Hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com