

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

CREPES



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

10 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

15 minuti



PORZIONI

8 persone



**PREPARATA
DA**

Alunna di 3E/
Prof.
M. Falco

Ingredienti

- 3 uova
- 500ml di latte
- 250g di farina
- burro per ungere
- nutella q.b.
- zucchero a velo q.b.

Preparazione

Per preparare le crepe iniziate rompendo le uova in una ciotola dai bordi alti mescolate con una forchetta e unite il latte. Mescolate accuratamente per amalgamare questi due ingredienti, setacciate la farina nella ciotola (evitare la formazione di grumi). Poi con la frusta mescolate energicamente per assorbire la farina, continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, vellutato e privo di grumi. Scaldare una crepiera (o in alternativa una padella antiaderente di diametro di 18 ed i 22 cm) ed ungetela con il burro. Versate un mestolo di impasto sufficiente a ricoprire la superficie della padella: potete aiutarvi con l'apposito stendi pastella per crepe oppure ruotare la padella fino a distribuire il composto uniformemente (fate attenzione a non spanderlo tutto sui bordi per evitare che al centro non rimanga pastella sufficiente a creare una crepe della superficie uniforme); trascorso circa 1 minuto a fuoco medio-basso, i bordi tenderanno a staccarsi perciò potrete girare la prima crepe aiutandovi con una paletta. Cuocete anche l'altro lato per 1 minuto circa, aspettando che prenda colore. Una volta cotta la prima, trasferirla su un piatto da portata. Ripetete questa operazione fino a finire l'impasto, dovrete ottenere così 8 crepe del diametro di 20 cm: impilate ogni crepe una sopra l'altra così resteranno morbide. Ecco pronte le vostre crepe dolci e salate, non vi resta che farcirle.

Informazioni Nutrizionali