

## Crepes



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
10 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

100g di farina bianca

Un pizzico di sale

1 uovo

300ml di latte

1 cucchiaio di olio vegetale

### Istruzioni per la preparazione

1. Versare la farina e il sale nel recipiente del mixer, installando il paraspruzzi. Aggiungere l'uovo e un quarto del latte. Usando la frusta alla velocità 1, miscelare fino a ottenere un impasto omogeneo. Montare gradualmente il latte rimasto, per avere una pastella uniforme.
2. Versare in una caraffa e lasciare riposare per 3 minuti.
3. Ora riscaldare pochissimo olio in un tegame per frittate (Ø 15cm) e versarvi pastella sufficiente per coprire appena il fondo del tegame.
4. Cuocere a fuoco moderato per un minuto circa, poi capovolgere la crepe per cuocerla sul lato opposto, per altri 30 secondi.
5. Trasferire su un piatto e ripetere la procedura con la pastella rimasta, per fare 8 crepes in totale. Separare una crepe dall'altra con della carta oleata.
6. Servire le crepes spruzzandole con limone e zucchero, o con della marmellata.