

Crêpes



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 8 persone

Elenco ingredienti

115 g di farina
un pizzico di sale
1 uovo
280 ml di latte
un po' d'olio per friggere

Istruzioni per la preparazione

1. Introdurre la farina e il sale nel recipiente. Aggiungi l'uovo e un quarto del latte. Usando la Frusta filo a velocità 1, lavora fino a quando gli ingredienti non saranno amalgamati. Versa gradualmente il latte rimasto continuando a lavorare con la Frusta filo, fino ad ottenere una pastella liscia.
2. Versa in una brocca, coprite e lascia riposare per 30 minuti, in modo che i granuli di amido abbiano il tempo di gonfiarsi e ammorbidirsi, rendendo la pastella più leggera.
3. Scalda un po' d'olio in una padella dal fondo pesante da 20 cm, oppure in una padella per crêpes. Versaci una quantità di pastella appena sufficiente per coprire il fondo della pentola con uno strato sottile. Ruota la padella con movimenti circolari per distribuirvi uniformemente la pastella.
4. Cuoci a fuoco medio-alto per circa 1 minuto, fino a quando la crêpe non sarà leggermente dorata. Capovolgila aiutandoti con un accessorio o facendola saltare, cuoci per altri 30 secondi, o fino a quando non sarà dorata.
5. Trasferisci in un piatto. Ripeti l'operazione con il resto della pastella fino ad ottenere 8 crêpes. Impilale disponendo della carta da forno fra l'una e l'altra. Mentre si cucinano le altre crêpes, tieni quelle già pronte in caldo nel forno, se non le servi immediatamente.
6. Prima di servirle cospargile con zucchero e succo di limone, oppure



club

utilizzale come indicato nella ricetta prescelta.