

## Crepes Dolci (2)

Sbatti le uova e incorporale nella farina. Stempera col latte e lascia riposare due ore. Aggiungi il burro fuso, qualche cucchiaino d'acqua e l'acquavite. Nota che la pasta deve risultare cremosa, quindi la quantit? precisa di latte e di acqua va trovata per tentativi. Le prime volte comunque ? meglio ottenere piuttosto una pasta un po' spessa che troppo liquida. Scalda la padella (non andrebbe unta, ma per evitare sorprese ? meglio farlo) e, per ogni crepe, usa un paio di cucchiaini di pastella, spingendola con una spatoletta o col dorso di un cucchiaino dal centro ai bordi. Dopo un paio di minuti di cottura a calore moderato, la crepe va girata e cotta due minuti anche dall'altra parte. Ti sconsiglio il lancio per aria: falla scivolare piuttosto su un coperchio. Naturalmente per la cottura puoi usare anche uno degli appositi fornelli elettrici a superficie antiaderente, e ricordandoti di girare la crepe.

### Ingredienti

500 G Farina Di Frumento  
6 Uova  
400 G Zucchero  
1 Noce Burro Fuso  
1 Bicchierino Rum (o Acquavite)  
2 Bicchieri Latte  
Acqua

### Note

Preparazione: 85 minuti.