

Crepes Dolci

Stempera con una frusta le uova in una terrina. Aggiungi la farina poco per volta, allungando con il latte e continuando a lavorare il tutto con la frusta. Al termine otterrai una pastella omogenea fluida e filante. Lascia riposare un'oretta. Con un pennello leggermente intinto nell'olio (o con un pezzo di burro avvolto in una garza) ungi la padella ben calda e nel centro versaci una piccola quantità di pastella. Gira rapidamente la padella in modo che non si formino buchi. Quando i bordi della crepe si sollevano, girala aiutandoti con una spatola. Le crepes si conservano una sull'altra anche per un paio di giorni (in frigo, ovviamente).

Ingredienti

200 G Farina Bianca
50 Cl Latte
3 Uova
1 Pizzico Sale

Note

Preparazione: 85 minuti.