

Crepes



Le crepes sono delle frittelle all'uovo estremamente versatili. Quella che presentiamo in questa pagina è la ricetta base delle crepes che possono essere condite e preparate sia dolci che salate.

Esecuzione: Facile

Prep.: 10' + 30' riposo

Cottura: 20'

Dosi per 20 crepes

Ingredienti per 20 crepes

- 250 g di farina 00
- 500 ml di latte
- 3 uova
- sale
- burro

Le crepes sono delle frittelle all'uovo estremamente versatili. Quella che presentiamo in questa pagina è la ricetta base delle crepes che possono essere condite e preparate sia dolci che salate.

Ecco la ricetta base per preparare delle ottime crespelle. In una ciotola abbastanza capiente sbatti le uova (intere) ed aggiungi il latte ed un pizzico di sale. Aggiungi quindi la farina, possibilmente setacciata, poca alla volta continuando a mescolare con una frusta per evitare che si formino grumi.

Quando il composto è ben amalgamato copri la ciotola con pellicola da alimenti e lasciala riposare in frigorifero per almeno mezzora.

Ora scalda una padella antiaderente di 20-22 cm di diametro, ungila con un pezzettino di burro rimuovendo poi l'eccesso con carta assorbente. Versaci una giusta quantità di composto (che possa ricoprire tutta la superficie della padella) con un ramaiolo; quando in superficie si formano le prime bollicine gira la crespella con l'aiuto di una spatola e finisci la cottura anche da questo lato.