

# CRESPELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 1 bicchiere e 1/2 di latte,
- 3 uova,
- 40 g di burro (o olio d'oliva),
- sale.

Mettete la farina in una ciotola, fatevi un incavo nel mezzo e versatevi il composto di uova e latte sbattuti; aggiungete un pizzico di sale.

Incorporate a poco a poco la farina.

Se l'impasto dovesse risultare troppo denso aggiungete un po' di latte.

lasciate riposare il tutto per circa dieci minuti.

In una padella antiaderente scaldate un po' d'olio o burro, mettete un mestolino di pastella, fatela scorrere sul fondo uniformemente e quando si sarà rappresa voltatela e fatela dorare dall'altra parte.