

PASTELLA PER LE CRÊPES

Ingredienti per 25-30 pezzi:

- 250 g di farina,
- quattro uova intere,
- due tuorli d'uovo,
- mezzo litro di latte,
- 50 g di zucchero,
- 50 g di burro fuso freddo,
- mezzo cucchiaino di sale,
- 20 g di Grand Marnier,
- 20 g di brandy o cognac.

In un recipiente in vetro sbattete le uova e, poco per volta, aggiungete la farina, il latte, il liquore e il resto.

Dopo aver filtrato il composto attraverso il colino, mettete a scaldare a fuoco medio una (o due) apposite padelline (leggermente unta di burro), versateci un mestolino di pastella (sufficiente da coprire la base); roteate la padellina in modo che lo spessore di ogni crespella sia uniforme.

Dopo alcuni secondi, aiutandovi con forchetta e cucchiaio, voltate la crespella e fatela dorare leggermente anche dall'altro lato.

Ripetete questa operazione anche per le altre.

Adagiate le crespelle così preparate sopra ad un canovaccio sin quando si saranno raffreddate.

Quindi ponetele in un piatto, disponendole una sopra l'altra, copritele con una salvietta e tenetele nel frigorifero sino al momento dell'utilizzo.