

CRÊPES 1

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 125 g di farina
- 25 cl di latte
- burro

Sbattere 3 uova con un pizzico di sale, incorporatevi 125 g di farina e diluite con un quarto di latte; fate riposare per mezz'ora (importantissimo!).

Scaldate un padellino di 15 cm di diametro, spennellatelo di burro, versatevi, fuori dal fuoco, un mestolino di pastella e fatela scorrere sul fondo; rimettete sul fuoco e cuocete la crepe dai due lati.

Procedete così fino ad esaurire la pastella.