

CRÊPES 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina
- 50 cl di latte
- 50 cl di acqua
- 6 uova
- 2 pizzichi di sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

In un'insalatiera, mischiare 500 g di farina con 50 cl di latte e 50 cl d'acqua fino a ottenere una pasta fluida.

Aggiungere, allora, 6 uova frullate con 2 pizzichi di sale e due cucchiaini grandi d'olio d'oliva.

Lasciare riposare per 1 o 2 ore.

Poi, ungere una padella antiaderente e versarvi un cucchiaio grande di pasta: lasciare cuocere 30 secondi per ogni lato. Infarcire a piacere.