

Creps

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

Canela molida — Si la crep es dulce

3 cucharada/s Harina repostería

2 Huevos

0,50 vaso/s Leche

Sal

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes.

Con un cucharón se echa una medida en una sartén a la que previamente habremos puesto mantequilla.

Se extiende la crep a lo largo de toda la sartén y se le da la vuelta.

La primera crep nunca sale bien.

Se retira y se van amontonando en un plato tapado con papel aluminio para conservar el calor. Se rellenan de salado o de dulce y se enrolla como un canutillo,