



<https://www.mepillasquisando.com>

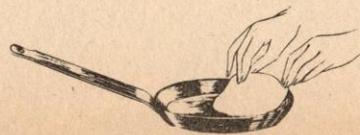


CRÊPES

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- LECHE - AGUA.**— En un cazo, se mezclan 12 cucharadas soperas de leche con 12 de agua y se pone a hervir.
- LIMON - CANELA.**— Se añadirá una corteza de limón y una rama de canela. Una vez hervido, se separa del fuego el cazo dejándolo enfriar y retirando del mismo la corteza de limón y la canela.
- RECIPIENTE - HUEVOS.**— En un recipiente se cascan tres huevos y se baten.
- HARINA.**— Batidos estos, se les añade 12 cucharadas soperas rasas de harina, mezclándolo todo bien con una cuchara. A continuación se añade la mezcla de leche y agua que tenemos. Se bate bien todo ello hasta que quede una crema ligera.
- LICOR.**— Para aromatizar la crema añádase una cucharada soperas de licor (coñac, anis, cointreau etc.)
- MANTEQUILLA.**— Téngase en un plato 50 gramos de mantequilla derretida y empátese una muñequilla en ella.
- SARTEN.**— Póngase al fuego una sartén de tamaño pequeño y úntese su fondo con la citada muñequilla cada vez que vayamos a verter la crema, con objeto de que no se agarre al fondo.
- MUÑEQUILLA**— Seguidamente se echará una cucharada soperas de crema que se extenderá por igual, girando suavemente la sartén hasta cubrir el fondo, procurando que quede una capa muy fina que se freirá por ambos lados, bastando para ello agarrar la crêpe (torta) por el borde con las manos para darle la vuelta (según gráfico), colocándolas en un plato. Repítase la operación hasta que se termine la crema.
- PRESENTACION.**— Encima de cada crêpe se echará dulce, crema o azúcar indistintamente según gustos. Se servirán enrolladas en una fuente cubierta con blanca de papel y muy calientes.



<https://www.mepillasquisando.com>