

Crepes



Tiempo:

- 30 minutos elaboración
- 30 minutos reposo

Raciones: 10 crepes

Ingredientes

- 2 vasos de leche
- 3 huevos
- 6 cucharas grandes de harina
- Una cuchara pequeña de azúcar
- Una cuchara pequeña de sal
- Aceite



¡IMPORTANTE! ANTES DE EMPEZAR A COCINAR

- Ponte el delantal



- Lávate las manos



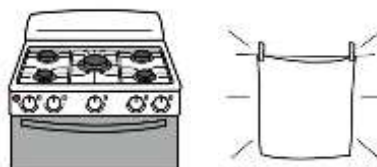
- Prepara los utensilios



- Prepara los ingredientes



- Ten la cocina limpia



Ingredientes

3 huevos



2 vasos con leche



6 cucharas
grandes con harina



1 cuchara pequeña
con azúcar



Aceite de oliva



1 cuchara grande con
mantequilla (15 gr)



1 cuchara pequeña
con sal



Utensilios

Cuchara de
madera



Batidora



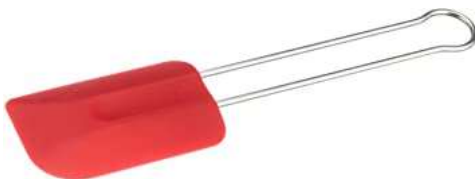
Cuchara



Sartén



Lengua o
espátula



Bol



Cucharón



Plato



Preparación

1



Derretir la mantequilla en el microondas 10 segundos. Tiene que quedar como en la foto

2



Echar la mantequilla en el bol

3



Echar la leche en el bol

4



Echar una cuchara
pequeña con azúcar
en el bol

5



Echar los
huevos en el bol

6



Echar una
cuchara
pequeña de sal
(sin colmar)

7



Batir con la
batidora

8

30'



Dejar reposar la
masa 30 minutos
en el frigorífico

9



Poner la sartén en el
fuego. El fuego al nº
6

10



Echar un poquito de
aceite. Muy poco

11



Echar la masa en un
cucharón y luego a la
sartén

12



Cuando salgan burbujitas,
darle la vuelta con la
lengua o espátula y
esperar 30 segundos

13



Sacar a un plato y hacer lo
mismo con el resto de
masa

14



Rellenalos con lo que más
te guste: fresas, plátano,
chocolate...

¡QUÉ APROVECHE!

