



Pastella per crepes (ricetta base)

Ingredienti per 12 persone

290 g	Latte
100 g	Farina
30 g	Burro
n° 2	Uova intere
q.b.	Olio d'oliva
q.b.	Zucchero

Preparazione

1. In una terrina mettere la farina a fontana, al centro sgusciarvi le uova, unire tre o quattro cucchiari di latte e mescolare per amalgamare il tutto.
2. Diluire il composto versando lentamente a filo il restante latte fino a ottenere un impasto alquanto fluido.
3. Aggiungere il burro lasciato sciogliere a bagnomaria e poi fatto quasi raffreddare.
4. Salare, lavorare ancora per alcuni minuti con una piccola frusta e far riposare la pastella per almeno un'ora.
5. Al momento di cuocere le crepes, ungere appena il fondo di un padellino con olio o burro, lasciar scaldare, versarvi due cucchiari di pastella, muovere il padellino perché il composto si espanda su tutto il fondo e cuocere da entrambi i lati.
6. Continuare così di seguito fino alla cottura di tutte le crepes.

In caso di crepes salate utilizzare lo zucchero al posto dello zucchero

