

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crêpes "alla tedesca"

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 380 ml di acqua minerale gassata
- 2 uova
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 mela di media grandezza
- burro q.b. per imburrare la padella.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con lo zucchero e il sale fino ad ottenere una una crema un po' spumosa. Continuando a sbattere le uova, versare l'acqua.



2 Incorporare poi la farina poco alla volta in modo che non si formino grumi.



3 Una volta aver amalgamato bene il composto lasciarlo riposare per circa 30 minuti. Nel frattempo lavare, asciugare e tagliare la mela a fettine quanto piú sottili possibile e porle in un piatto (si possono "spruzzare" di limone per non farle diventare scure). Mettere un po' di burro in una padella antiaderente e farlo sciogliere.

Con un mestolo, mettere l'impasto in padella alto circa 2 mm.



- 4 Mettere le mele e farle cuocere per ca 4-5 minuti per lato fino a quando non diventi di un bel colorito dorato.



- 5 Una volta cotta, cospargetela con tanto zucchero a velo.