

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes (ricetta base)

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

LATTE 500 ml

FARINA 00 180 gr

BURRO FUSO a temperatura ambiente -
40 gr

UOVA 4

SALE 1 pizzico

BURRO per ungere la teglia -

Quella che vi diamo qui di seguito è una delle preparazioni più amate e conosciute al mondo: le Crepes (ricetta base) sono davvero irresistibili, sia in versione salata che dolce risolvono la cena, la merenda o la colazione in mille occasioni. Non c'è studente che non provi a farle, non c'è mamma che non le faccia ai bambini, insomma un asso nella manica di tutti noi. Ma per farle perfette qualche piccolo trucchetto serve, ed è per questo che vogliamo darvi il nostro metodo. Seguite la ricetta e vedrete che buone!

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare le crepes lavorate in un recipiente capiente, le uova e il latte con una frusta a mano, incorporate la farina setacciata poca alla volta, amalgamate energicamente in modo tale da ottenere un composto liscio e omogeneo, aggiungete al composto il burro fuso a temperatura ambiente (se fosse caldo rischiereste di far coagulare l'uovo), unite dunque in ultimo un pizzico di sale. Mescolate per l'ultima volta e coprite il recipiente con della pellicola trasparente, mettete a riposare il composto in frigorifero per almeno 30minuti.
- 2** Riprendete il composto dal frigorifero, ungete leggermente il fondo di una padella da 22 cm di diametro per crepes, con del burro; quando il grasso comincia a sfrigolare leggermente, con l'aiuto di un mestolo versate il composto sulla padellina calda e, inclinatela rapidamente in modo da distribuire uniformemente il composto su tutta la superficie .
- 3** Lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 2 minuti, sollevate leggermente un lato della crepes per apprezzare la colorazione e appena la parte inferiore presenta una leggera doratura giratela dall'altro lato; proseguite la cottura per 1 minuto ancora sempre. Allontanate dal fuoco, lasciate intiepidire e farcite nella maniera che desiderate.