

ANTIPASTI E SNACK

# Crêpes dolci e salate

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**

---



La ricetta delle **crepes** bisogna davvero saperla fare: ottime se volete preparare qualcosa di veloce e buonissimo! Una ricetta perfetta sia che vogliate declinare le crepes in un piatto dolce o salato. Diciamoci la verità le crepes dolci sono sempre una pausa golosa che nessuno rifiuta mai!

Il loro impasto, facile da preparare e ancor di più da cuocere, rende questa preparazione tra le più amate e fatte nelle case degli italiani anche perché può farla chiunque: dalla mamma che vuole preparare la

merenda ai bambini, al ragazzo che magari studia all'università fuori sede e Le crepes sono talmente facili e veloci che davvero tutti possono riuscirci senza essere grossi esperti in cucina, anzi!

Volete sapere come si fanno le crepes originali?

L'impasto richiede pochissima manualità e ben si presta sia per ogni tipo di preparazione. Se avete voglia di crepes dolci potrete abbinarle alla classica famosissima Nutella o crema alle nocciole, passando per ogni tipo di marmellata o perché no anche gelato e frutta fresca, mentre per le salate via libera alla fantasia! Tutti i salumi, formaggi ma anche verdure in padella ci stanno benissimo.

Sapete che le crespelle, sono adattissime anche per essere farcite come fagottini e messe a forno come primo piatto? Preparate tanto impasto perché vi assicuriamo che sono talmente buone che spariranno in un secondo!

Puoi provare queste ricette delle crepes:

[Crepes con macedonia di frutta e crema di ricotta](#)

[Crepes alla nutella](#)

[Crepes con pesto leggero e gamberetti](#)

[Crepes prosciutto cotto e formaggio](#)

[Crepes dolci al pistacchio](#)

[Crepes salate](#)

Una più buona dell'altra!

## INGREDIENTI

FARINA 180 gr

BURRO 40 gr

UOVA 4

LATTE INTERO 500 gr

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare delle **crepes** perfette dovrete partire dalla preparazione della pastella: fate fondere il burro in un pentolino o anche al microonde.

In una caraffa capiente versa il latte e aggiungi la farina, le uova e il burro.

Con un frullatore ad immersione emulsiona il tutto cercando di incorporare meno aria possibile. Lascia poi riposare la pastella una decina di minuti.

Io faccio così per evitare di sporcare altre ciotole o mestoli. Faccio tutto con la caraffa.







**2** In una padella, meglio se antiaderente sciogli una nocetta di burro e spargila per bene con un panno di carta. Lascia scaldare e versa un pò di pastella. Fai roteare la padella per distribuirli bene ovunque e lascia cuocere.

Ci vorranno 2 o 3 crepe per prenderci la mano.

Lascia cuocere 1 minuto e con l'aiuto di una paletta di legno o plastica, gira la crepe. Lascia cuocere ancora per un altro minuto e poi trasferiscila su di un piatto.

Continua a cuocere le crepes. Come dicevo, dopo 2 o 3, comincerai a prenderci la mano e diventerà più semplice farle.







CONSIGLIO

CURIOSITÀ