DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes: la ricetta base per dolci e salate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*

Hai mai provato a preparare le **crepes** in casa? Con questa ricetta semplice e versatile, potrai realizzare crepes dolci farcite con Nutella o marmellata e crepes salate con formaggio o prosciutto. Perfette per ogni momento della giornata!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 gr

FARINA 180 gr

BURRO 40 gr

UOVA 4

COME FARE LE CREPES:

1 Per preparare delle **crepes** perfette dovrai partire dalla preparazione della pastella: fai 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, infine, con un frullatore ad immersione emulsiona il tutto cercando di incorporare meno aria possibile. Lascia poi riposare la pastella in frigo per circa 30 minuti.

2 Quando l'impasto delle crepes ha riposato in frigo per i minuti indicati dalla ricetta, prendi una padella antiaderente e ponila sul fuoco, sciogli una noce di burro e spargila per bene con un pennello da cucina. Lascia scaldare e versa un po' di pastella. Fai roteare la padella per distribuire bene l'impasto e lascia cuocere.

Lascia cuocere la crepe per circa 1 minuto e poi, con l'aiuto di una paletta di legno o plastica, girala delicatamente per far cuocere anche l'altro lato. Lascia cuocere la crepe ancora per un altro minuto e poi trasferiscila su di un piatto.

Continua a cuocere le crepes fino a terminare la pastella, ricordati di ungere spesso la padella tra una crepes e l'altra.

Crepes: ricetta base per dolci e salate

Le **crepes** sono una preparazione versatile che si adatta a ogni momento della giornata. Che tu le voglia dolci o salate, questa ricetta base è il punto di partenza per creare piatti semplici ma

deliziosi. Con pochi ingredienti, otterrai una pastella perfetta che renderà le tue **crepes morbide e gustose**. Seguendo i nostri consigli, potrai divertirti a sperimentare farciture sempre nuove e sorprendenti.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare:

Per evitare grumi nella pastella, utilizza un frullatore a immersione.
Lascia riposare l'impasto in frigorifero: migliora la consistenza e facilita la cottura.
Usa una padella ben calda e unta per evitare che le crepes si attacchino.
Se avanza della pastella, conservala in frigorifero coperta per un massimo di 24 ore.
Puoi riciclare farciture avanzate come formaggi, salumi o verdure per creare crepes salate sfiziose.

Conservazione:

Conserva le **crepes** cotte in frigorifero, coperte con pellicola trasparente, per un massimo di 2 giorni. Puoi anche congelarle separandole con carta forno e riponendole in un sacchetto per alimenti. Scongelale a temperatura ambiente prima di farcirle.

Potresti cucinare anche:

Crepes salate formaggio e prosciutto: un classico intramontabile per una cena veloce.
Crespelle ai carciofi: ideali per un pranzo leggero e raffinato.
Crespelle alla fiorentina: ripiene di spinaci e ricotta, perfette per le feste.
Cannelloni di crespelle: una variante creativa dei classici cannelloni.
Crepes dolci al pistacchio: un dessert goloso e originale da provare.