

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes dolci e salate: impasto base

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**



L'impasto per le crepes si fa con una ricetta molto semplice che può essere utilizzata sia per crepes dolci che salate. Di solito la miscela è composta da ingredienti di base come farina, uova, latte e un pizzico di sale. Per crepes dolci, si aggiunge zucchero o vaniglia all'impasto, mentre per crepes salate si possono aggiungere erbe aromatiche o spezie, è inoltre possibile cucinare anche le crepes senza uova, in caso di intolleranza o scelta etica.

Per ottenere delle crepes perfette, è importante mescolare bene gli ingredienti fino a ottenere una pastella liscia e senza grumi, l'impasto va poi fatto

riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, **il riposo in frigo aiuta a migliorarne la consistenza e la lavorabilità.**

Un altro **punto delicato della ricetta** a cui prestare attenzione è **quando si cuociono le crepes**, è infatti fondamentale avere una **padella antiaderente ben calda e spennellata con un po' di burro o olio** che va rinnovato ogni volta che si cuoce la crepes successiva.

Una volta pronte, le crepes possono essere farcite con una vasta scelta di ingredienti: [marmellata](#), [nutella](#), **frutta fresca** per le versioni dolci; formaggio, prosciutto, [funghi](#) per quelle salate. **Le possibilità sono infinite** e permettono di creare **piatti deliziosi** adatti a ogni gusto e occasione. **Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani delle buonissime [ricette a base di crepes](#).

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Crepes salate formaggio e prosciutto](#)

[Crespelle ai carciofi](#)

[Crespelle alla fiorentina](#)

[Cannelloni di crespelle](#)

[Crepes dolci al pistacchio](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 gr

FARINA 180 gr

BURRO 40 gr

UOVA 4

PREPARAZIONE

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 crepe e l'altra.





