



Nom: _____

Data: _____

Lee con atención la receta de los crepes. Después contesta las preguntas.



INGREDIENTES:

- 2 huevos.
- 150 g. De harina.
- 250 g. De Leche.
- 1 cucharada de aceite de oliva extra y otra de azúcar.
- Aceite de oliva extra para engrasar la sartén.

PREPARACIÓN:

Ponemos en una jarra todos los ingredientes y batimos con la batidora muy bien, debemos tener una mezcla sin grumos. Esta mezcla se puede utilizar en el momento, pero siempre es aconsejable dejarla reposar en la nevera una hora.

Una vez que ha reposado, mezclamos un poco la jarra con una cuchara, debe tener una textura de crema líquida, si por lo que sea os ha quedado muy espesa podéis añadir un chorrín de leche. Engrasamos una sartén antiadherente con una pizca de aceite de oliva virgen extra, muy poco. Cuando esté bien caliente añadimos un poco de masa y movemos la sartén girando para ayudar a que la masa se extienda, cuando veamos que los bordes comienzan a dorarse le damos la vuelta. Habitualmente esta primera crepe se desecha ya que contiene demasiada grasa y además no queda bien.

1. ¿Cuántos ingredientes diferentes necesitas para hacer la mezcla de los crepes? Di el número y escribe cuales son.

2. Después de leer la preparación de esta receta. Te parece complicada o fácil de preparar. Justifica tu respuesta.

3. Ahora que ya sabes preparar esta receta, explica que tipo de crepes te gustan más, los dulces o los salados. Enumera los ingredientes que le pondrías a tu crepe preferida.

4. La crepe es un plato ideal para ¿el desayuno, la comida, la merienda o la cena? Justifica la respuesta.

5. Para que no se pegue la sartén utilizamos...

- a) Mantequilla.
- b) Aceite de oliva.
- c) Harina.
- d) Aceite de girasol

6. Ordena los pasos a seguir para cocinar una crepe. Escribe sobre el guión, el número de orden. (Del 1 al 6).

___ Se unta la sartén con el aceite de oliva.

___ Se añade la sal.

___ Se baten los huevos, junto a la harina, la leche, la cucharada de aceite de oliva y la de azúcar.

___ Se mete en la nevera.

___ Se enciende el fuego.

___ Cuando los bordes empiezan a dorarse le damos la vuelta a la crepe.