

CREPS

(per a 4 persones)

Ingredients:

- 250 mil·lilitres de llet
- 150 grams de farina
- 2 ous
- 1 cullerada d'oli d'oliva verge extra
- 1 cullerada de sucre
- 1 pessic de sal

Recipients:

- Paella
- Bol
- Batedora manual o elèctrica
- Pala de fusta

Passos a seguir:

- 1: Agafem un bol gran i afegim 150g de farina i 250ml de llet.
- 2: Quan estigui barregem els ingredients, a continuació afegim un ou, una cullerada de sucre i un pessic de sal.

3: Aleshores posem la paella al foc y afegim un rajolnet d'oli per es calfar-lo, mentre s'escalfa barregem els ingredients que hi ha a bol.

4: A continuació quant la paella estigui calenta hi afegim una mica de barreja, i quan estigui daurada la crep li donem la volta amb la pala de fusta i si voleu li afegiu "topping".

Que aprofiti :)



RECEPTA ELABORADA PER: Carmen TC