

Ricette a quadretti

Crêpes!



La véritable recette française, version [Cyril Lignac...](#)

N. porzioni: 6

Tempo: 80 min

Ingredienti

- 250 g farina
- 4 uova
- 25 cl latte
- 25 cl acqua
- olio

Preparazione

1. Disporre la farina a fontana in una ciotola e unire le uova; quindi sbattere il tutto con l'aiuto di una forchetta.
2. Versare a filo il latte e l'acqua, continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto liscio.
3. Coprire con un canovaccio e lasciar riposare un'ora a temperatura ambiente.
4. Versare un mestolino di composto in una padella antiaderente calda e oliata. Con la mano far fare un movimento circolare alla padella, in modo da stendere uniformemente l'impasto, e lasciar cuocere un minuto.
5. Girare la crêpe nella padella con l'aiuto di una spatola e lasciar cuocere per un altro minuto.
6. Condire a piacimento e bon appétit!

