



Consejo del chef

Si eres goloso, acompaña las crêpes con algún sirope. ¡Quedarán irresistibles!

Raciones para 4

3 Yemas de huevo

180 ml Leche

180 ml Agua

125 g Harina

40 g Azúcar

30 g Mantequilla derretida

1 pizca Sal

Mantequilla para engrasar

- 1 Pon todos los ingredientes en un bol o en el vaso de una batidora. Primero los sólidos y luego los líquidos.
- 2 Bate durante uno o dos minutos, hasta tenerlo bien integrado. Debe quedar con una textura ligera y sin grumos. Luego tapa la masa y déjala reposar al menos media hora.
- 3 Engrasa la sartén con un poco de mantequilla y vierte una porción de masa. Inclina la sartén con un giro de muñeca para que la masa se reparta uniformemente por toda la sartén. Debe quedar muy finita.
- 4 Cuando esté hecha por un lado, con ayuda de una espátula gira la crêpe y déjala unos segundos hasta que se dore por el otro lado.
- 5 Una vez este lista, saca la crêpe de la sartén y repite la operación con toda la masa.
- 6 Puedes servir tus crêpes con frutos rojos y espolvorear un poco azúcar glas por encima.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crepes-con-frutos-rojos/>

