Crêpes con frutos rojos



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/