

# CREPES dolci

## INGREDIENTI:

- 200 gr. di farina Mix C (Schar)
- 50 gr. di burro
- 40 gr. di zucchero
- 500 gr. di latte
- n. 4 uova

## PREPARAZIONE:

Unire gli ingredienti e formare una pastella liquida, lasciarla riposare almeno 30 minuti. Scaldare una padella antiaderente a fuoco molto alto e con pochissimo olio di oliva o se si preferisce con un po' di burro. Versare una cucchiata abbondante di composto e, manovrando il manico, farlo spandere sul fondo in modo da ottenere un sottilissimo strato uniforme. Lasciare appena dorare e quindi rigirare, evitando che le crêpes coloriscano troppo. Ripetere sino ad esaurimento del composto. Queste crêpes possono essere farcite con marmellata, con crema al cioccolato o altro.

# CREPES salate

Con le stesse dosi si possono preparare quelle salate:

basterà eliminare lo zucchero, sostituire la farina per dolci con quella per pane Schar, aggiungere un pizzico di sale. Le crêpes salate sono adatte per preparare cannelloni e sformati al forno. Il tutto può essere condito con ragù, besciamella o a piacere.