Base per crepes

Pubblicato: 29-08-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- ½ l. di latte intero
- 3 uova
- 6 cucchiai di farina 00
- sale

Preparazione:

Sbattere le uova in una ciottola con poco sale, aggiungere la farina e amalgamare bene per non fare grumi.

Aggiungere poco alla volta il latte fino ad avere un composto abbastanza fluido.

In una crepiera unta d'olio e ben calda mettere delle cucchiaiate di composto e formare le crepe.