

CREPPÊS

Ingredientes:

- ½ litro de leche
- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- pizca de sal
- zumo de media naranja
- chorreón de brandy
- chorreón de aceite de oliva o mantequilla.
- Harina + o – 250 gr.

Elaboración:

- En recipiente ponemos todos los ingredientes y batimos hasta quedar una crema lisa
- En sartén para creppês o antiadherente, untada de tocino o mantequilla y caliente, vamos poniendo la cantidad del batido necesario para cubrir finamente el fondo de la sartén, enseguida estarán doradas las creppês y les daremos la vuelta cogiéndolas con las manos ayudándonos de una espátula.
- No deben hacerse demasiado, para que no se endurezcan. Su punto exacto es cuando una vez hecha, se puede arrugar en la mano como si fuese un pañuelo, sin que se rompa. Se pueden ir amontonando hasta el momento del servicio.
- Esto será un postre una vez que le hayamos preparado una salsa, un relleno o un flambeado.
- Si les anulamos el azúcar sirve para platos salados, como creppês de bonito, por ejemplo.