Ricetta: **Impasto per crepes**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa è la ricetta base per preparare delle ottime crepes, vanno bene sia per una farcitura dolce che salata. Potete preparare le crepes in anticipo e conservarle in frigo fino al momento di utilizzarle, scaldandole un attimo in padella prima di farcirle come preferite. I ripieni più utilizzati sono quelli con nutella o marmellata per le crepes dolci e prosciutto o carne macinata e mozzarella per quanto riguarda quelle salate.

Ingredienti per 8 crepes:
125 gr di farina 00
300 ml di latte
2 uova

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 30 min+ 30 minuti di riposo della pastella
Procedimento per preparare le crepes

Disporre la farina in una ciotola, fare un buco al centro ed iniziate a versare il latte mescolando il composto fino a che sarà liscio e senza grumi.

In una ciotola a parte, sbattete le uova con una forchetta, aggiungetele ora alla pastella e mescolare

Amalgamate il composto fino ad ottenere una pastella per crepes liscia e fluida

Coprite ora l'impasto con una pellicola trasparentee e mettetela in frigo a riposare per mezz'ora in modo che la farina rilasci tutto l'amido.

Riprendete ora l'impasto e mescolate di nuovo.
Fate scaldare una noce di burro, in un'ampia padella antiaderente e quando sarà sciolto, versatevi un mestolo di pastella al centro della padella

Inclinate e ruotate la padella per far distribuire l'impasto su tutta la superficie.

Cuocete ogni crepe un minuto per lato circa quindi giratele aiutamndovi con una spatola

Man mano che le crepes saranno pronte, adagiatele su un piatto piano l'una sull?altra

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO