

CREPES



Ingredientes para Masa para crepes

- 250 gramos de harina de repostería
- 500 gramos de leche
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pellizco de azúcar
- 1 pellizco de sal

Cómo preparar Masa para crepes con Thermomix

1. Verter todos los ingredientes en el vaso y programar 20 segundos, velocidad 4.
2. Dejar reposar la masa un mínimo de 30 minutos antes de utilizarla.
3. Después del tiempo de reposo engrasar una sartén con mantequilla o tocino pinchado con un tenedor y con la ayuda de un cucharón, verter una cucharada de masa haciendo que se extienda bien, girando la sartén.
4. Cuando esté dorado y despegue de los lados darle la vuelta y dorarlo por el otro lado. Retirar a un plato y repetirlo hasta agotar la masa para crepes.
5. Cuando estén listos rellenar los crepes al gusto o también se pueden congelar.