Crepes rustiche





Pronto in: 0:15 [h:mm]

Persone



Light?



Difficolta'

Voto





necessaria una crepiera o un padellino antiaderente. 4 crêpes circa per dose



Cottura e/o raffreddamento

0:10

Preparazione

0:05

Ingredienti



100g Farina 1 uovo intero 20g burro sale un pizzico 250ml di latte

[zucchero nel caso di dolci]

Snack

Procedimento

Amalgamare la farina setacciata, l'uovo e il burro

Aggiungere il latte freddo sempre mescolando [Aggiungere lo zucchero]

Cuocere un mestolo di composto nel padellino, o usare la crepiera elettrica

Farcire la crêpe

Scaldare a 500W nel microonde per 1 minuto affinchè si sciolga il formaggio della farcitura - (a piacere)

