

Creapes (Ricetta base)

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 30 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 141 Kcal

Ingredienti:

- 80 g 2 uova
- 50 g farina di frumento
- 125 ml latte di vacca. intero
- 25 g burro



Preparazione

In un recipiente a bordo alto e stretto aggiungere tutti gli ingredienti tranne il burro.

Con l'aiuto di fruste e di un minipimer amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Aggiungere poi il burro fuso e amalgamate di nuovo.

In una padella anti aderente, su una fiamma moderata, versate un mestolino di impasto ondeggiando la padella in modo da coprirne tutta la superficie.

Girate la creaps per inbiondire anche il lato opposto.

L'impasto dovrebbe garantirvi circa 8 creaps.