

CREPES SIMPLES

INGREDIENTES PARA 8 FOLHAS DE CREPE

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS + 1 HORA

3 ovos
100g de farinha
200 ml de leite
50g de manteiga derretida
Óleo q.b.
Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.
Junte um pouco de sal e comece a bater.
Aos poucos e batendo sempre, junte a farinha, o leite e por fim a manteiga derretida.
2. Passe a massa por um passador.
Tape com um pano e deixe descansar durante 1 hora, para a massa perder elasticidade.
3. Leve ao lume uma frigideira anti-aderente e pincele com um pouco de óleo.
Coloque uma concha de massa, não muito cheia e espalhe bem para não ficar com buracos.
Caso a massa esteja muito grossa, junte um pouco de água, nunca leite.
Deixe cozer o crepe em lume médio durante alguns minutos, até a massa se descolar à volta.
4. Vire o crepe e deixe cozer mais um pouco.
Retire.
5. Repita o processo com a restante massa.
Após a preparação de 4 crepes volte a pincelar com um pouco de óleo.
Depois dos crepes cozinhados estão prontos a ser utilizados.
Caso não utilize a massa toda, guarde-a num recipiente hermético no frigorífico até 24 horas.
Os crepes também podem ser congelados depois de cozinhados e na hora de serem utilizados devem ser descongelados à temperatura ambiente.

Custo: 0.70 € ; Custo por folha de crepe: 0.08 €

<http://www.saborintenso.com/f25/crepes-simples-7508/>