

CREPELLE DI MAIS



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 100 g di farina - 1 scatola di mais da 250 g - 1 cucchiaio di latte - 1 noce di burro - 3 uova - sale, pepe

1. Mettere le uova, la farina, il latte, il sale e il pepe nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario, mescolare. Aggiungere il mais sgocciolato e riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13.
2. Mettere l'impasto in una terrina. Far scaldare una noce di burro in una padella e versare mezzo mestolo di impasto. Lasciare cuocere 2 minuti per lato: quando compaiono delle bollicine e la crespella è dorata tirarla fuori dalla padella e ricominciare finché tutto l'impasto è terminato.

Consigli del cuoco :

Servire per accompagnare della carne, o un'insalata con guacamole per un pasto rapido.

Cook Expert ■

