

PASTA PER LE CREPE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** crepiera

Ingredienti : 10-12 crepe

- 250 g di farina 00 - 3 uova - 1 pizzico di sale - 600 ml di latte - 1 cucchiaio di olio

1. Nella bacinella con il coltello in metallo e il Blendermix, mettere la farina, le uova, l'olio e il sale.
2. Avviare l'apparecchio per 20 secondi. Aggiungere il latte e la birra poco alla volta dall'apertura del coperchio. Far girare per 2 minuti circa.
3. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora.
4. Preriscaldare la crepiera. Versare una piccola dose di pasta e suddividerla bene su tutta la padella. Far cuocere circa 2 minuti per lato.

Consigli del cuoco :

Per ottenere crepe più leggere, sostituire 100 ml di latte con birra.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

