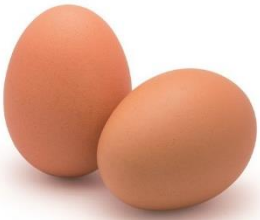


RECETA DE CREPES

INGREDIENTES:



2 HUEVOS



150 G. HARINA



250 ML LECHE



**1 CUCHARADA
AZÚCAR**



MANTEQUILLA



1 CUCHARADA ACEITE



PIZCA SAL

PROCESO:

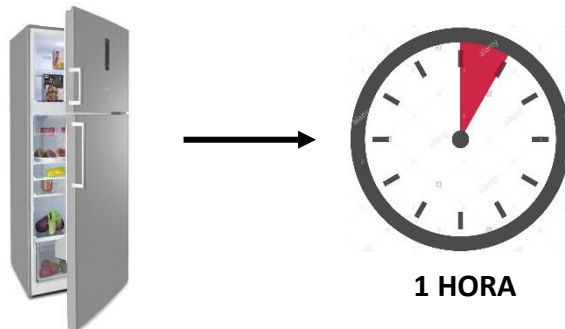
1) Mezcla todos los ingredientes en una jarra o vaso con profundidad.



2) Bate muy bien con la batidora o una barilla, no pueden quedar grumos.



3) Deja reposar la mezcla 1 hora en la nevera.



4) Pon un poco de mantequilla en una sartén y calienta a fuego medio.



- 5) Vierte un cucharón de la masa, repártela uniformemente y cuece a fuego suave 1 o 2 minutos por cada lado.



- 6) Coloca las crepes en una plato y tápalos con otro para que se mantengan calientes. Procede de igual manera hasta terminar con toda la masa.



- 7) Rellénalos con ingredientes dulces (mermelada, miel, chocolate, fruta...) o salados (jamón y queso, carne y verduras, ensalada...).



¡BUEN PROVECHO!

