

Receta Halal: Crepes

Los ingredientes comunes de esta masa cocida son: harina, huevos, leche, mantequilla y azúcar.

31/10/2012 - Autor: Recetas Encarni - Fuente: Recetas Encarni

Ingredientes:

- 250 ml leche
- 30g mantequilla
- 15g de azúcar
- una pizca de sal
- 125g harina
- 2 huevos

Elaboración:

Echamos la leche, los huevos, azúcar, harina, mantequilla (derretida) y una pizca de sal en un recipiente. Luego lo batimos todo y dejamos reposar la masa unos 15 minutos.

Cuando pasan los 15 minutos, ponemos la sartén y le echamos un poco de mantequilla, a continuación le echamos la masa dejamos que se haga y le damos la vuelta para que se haga por el otro lado, ¡Y AL PLATO!

Ya tenemos nuestra crepe lista para comer como más nos guste.