

CREPAS

Tiempo de preparación 5 minutos

Tiempo de cocción 20 minutos

Salen aproximadamente 12 a 14 crepas de 6 pulgadas.

Ingredientes

- 1 taza de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 6 huevos
- 2 taza de leche
- Mantequilla para cocinar
- Implementos: Licuadora y sartén antiadherente



Instrucciones:

1. En el tazón de tu licuadora, agrega: la leche, huevos, harina y la sal, licuar hasta que quede bien combinado. La masa quedará bastante líquida.
2. Calienta una sartén antiadherente de 12 pulgadas (o de 6 pulgadas si las quieres más pequeñas) a fuego medio. Agrega $\frac{1}{2}$ cucharadita de mantequilla amarilla y que se derrita en la sartén.
3. Vierte un poco de la masa para crepes en la sartén y gíralo para cubrir el fondo de la sartén. Deja cocinar alrededor de 1 minuto, hasta que la superficie pierda su brillo. Dale la vuelta con cuidado.
4. Repetir hasta que hayas usado toda la masa, derritiendo otra $\frac{1}{2}$ cucharadita de mantequilla para cada uno. A medida que van saliendo enrollalas con un papel toalla o en una manta limpia.