



CREPES

Ingredienti

250 g di farina di riso o mais fine,	3 cucchiaini di burro fuso,
2 dl di latte,	1 pizzico di sale,
3 dl d'acqua,	burro.

Preparazione

Mescolate prima gli ingredienti solidi in una ciotola, poi versate a filo quelli liquidi sbattendo con la frusta a mano. Fate riposare la pastella ottenuta almeno mezz'ora a temperatura ambiente. Al momento di cuocere le crêpes ungete con un pezzetto di burro freddo infilato in una forchetta l'interno del padellino già leggermente scaldato, poi versate un mestolino di pastella facendo ruotare il padellino e inclinandolo per distribuire il composto in modo uniforme. Lasciate sul fuoco per un minuto, scuotendo ogni tanto per non far attaccare, rigirate la crêpe dorata e completate la cottura dall'altro lato (45 secondi circa).