CREPES

INGREDIENTES

2 huevos
150 gr de harina
250 ml de leche
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
1 pizca de sal o 1 cda de azúcar si lo prefiere dulce
Aceite de oliva virgen extra para engrasar la sartén

PREPARACIÓN

Mezclamos en un bol la harina cernida, junto con el azúcar o la sal según sea el gusto.
Añadimos los huevos y la leche, junto con la cda de aceite de oliva, batiendo con varillas o con la batidora eléctrica hasta eliminar los grumos.
Dejamos reposar la masa ya lista en frío, al menos por 1 hora.
Calentamos una sartén antiadherente con una pizca de aceite de girasol o maíz, vertemos un cucharón de la mezcla en el centro de la sartén caliente.
Rápidamente, dando un movimiento circular a la sartén, extendemos la masa por toda la superficie, hasta que quede muy fina.
Dorar la tortita unos minutos a fuego medio-alto. Cuando veas que se empiezan a despegar los bordes y que se empieza a dorar por abajo, es el momento de dar la vuelta con una paleta o espátula y dejamos dorar un par de minutos.
Limpiamos con un papel de cocina la sartén de posibles restos de masa. Untamos de nuevo con aceite, dejamos que se caliente y volvemos a hacer otra crepe. Debemos ir colocando las crepes en un plato, hasta acabar toda la masa.

NOTA

Cuanto más finos quedan y crujientes es mejor. Por tanto, es recomendable no echar mucha cantidad de masa, la justa para que quede una capa muy delgada.
Se pueden acompañar de nata montada o mermelada, salsa de chocolate o dulce de leche, manzana y canela para los más golosos, o con jamón y queso, espinacas con queso ricota para desayunar.