

CREPES ALLA FRANCESE

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 5 minuti per l'impasto, 2 ore di riposo, 30 minuti per la cottura

Attrezzatura: una padellina antiaderente con fondo piatto

Questa ricetta mi è stata data dalla mamma della mia amica Sabina che è nata in Francia quindi ci possiamo fidare, questa è una ricetta originale o comunque è di una francese originale, la cosa importante è che vengono delle crepes buonissime. Vi consiglio di mangiarle quando sono ancora calde ma vedrete, non sarà possibile resistere. Questa ricetta può essere adattata anche ad una versione salata, basterà togliere il rum e lo zucchero dalla ricetta base e aggiungere le farciture salate che più vi piacciono.

Ingredienti

- 250 g farina
- 3 uova intere
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- un bicchierino da caffè di Rum
- mezzo litro di latte
- 2 cucchiaini di olio di semi

Per la farcitura

- Nutella
- crema pasticcera
- mascarpone e cioccolato
- quello che più vi piace

Unire tutti gli ingredienti e mescolare fino a quando il composto non sarà liscio, se notate dei grumi di farina potete frullare il tutto con un frullatore ad immersione. Lasciar riposare l'impasto per circa due ore a temperatura ambiente. Scaldare la padellina e passare un leggero velo di burro sulla base per non far attaccare le crepes, versare poco composto nella padellina andando a coprire completamente la base della padella con uno strato molto sottile, quando un lato della crepe è cotto girarla e farcirla a piacere.