Crepes/Panqueque-Masa básica

Dificultad:

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **8**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/crepes-masa-basica

Preparación

Ligeramente bata los huevos en un tazón mediano. Añadir la mitad de la harina y bata o revuelva hasta que la mezcla esté suave. Añadir la harina restante y mezclar bien para formar una pasta suave. Añadir la leche poco a poco, batiendo o agitando entre cada adición para hacer una masa suave. Transferir la masa crepe en un recipiente con un pico vertedor para que sea más fácil de verter la mezcla en el molde. Deja en reposo durante 30 minutos antes de usarla. Si va a preparar la masa con más de 30 minutos de antelación de la cocción, cúbrala y guárdela en la healdera hasta el momento de utilizarla. Después de al menos 30 minutos de tiempo de reposo, agite la masa antes de usar. Si su masa se hincha en esta etapa, se puede pasar por un colador fino para eliminar los grumos. Engrase ligeramente una sartén antiadherente con un diámetro mínimo de 18 cm. Colóquela a fuego medio o medio-alto. Cuando esté caliente, vierta unas dos cucharadas de la mezcla en la sartén y agitar rápidamente la sartén para producir un crepe con un diámetro de unos 18 cm. Si usted encuentra que la masa está un poco o demasiado gruesa para producir una fina

Ingredientes

- 2 Huevos grandes
- 75 gramo/s Harina
- 188 cc. Leche
- 1 poco Manteca (o aceite) para untar

Categorías

Un día normal, Día Especial, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Plato Principal, Recetas de Ayuda, Recetas de Ayuda

crepe, añadir un chorrito de leche adicional a la preparación. Cocine hasta que la parte superior de la crepe pierde su aspecto brillante, húmeda y la parte inferior se dora ligeramente. Aflojar bordes de crepe con una espátula. Voltear y cocinar crepes el otro lado hasta que haya empezado a tomar color. Retire la crepe hecha de la sartén y colóquela en un plato. Utilice las crepes inmediatamente o cubralas y refrigerelas hasta que sea necesario.

Tip para la receta

El uso de la manteca o el aceite va a depender del tipo de sartén en la que cocine sus crepes.