

Come preparare le crêpes in casa con una ricetta facile e veloce

Autore: Redazione

Data: 12 Settembre 2022



Ecco una ricetta semplice e veloce per **preparare le crêpes in casa** che, grazie alla sua quantità di uova, non necessita del resto dell'impasto.

Ingredienti

- Farina: 250 grammi.
- Latte: mezzo litro.
- Uova: 4.
- Sale: 1 pizzico
- Burro fuso: 50 grammi.
- Zucchero: 2 cucchiari.

Preparazione

1. In una ciotola mettete la farina con il sale e lo zucchero.
2. Fate un buco al centro e versateci le uova.

3. Iniziate a mescolare delicatamente. Quando il composto diventa denso, aggiungete poco alla volta il latte freddo.
4. Quando tutto il latte si sarà amalgamato, la pastella dovrà risultare abbastanza fluida. Se vi sembrerà ancora troppo denso aggiungete un po' di latte. Quindi, aggiungete il burro fuso raffreddato e mescolate bene.
5. Cuocete le crêpes in una padella calda (per precauzione, leggermente unta se la vostra padella non è antiaderente).
6. Versare un mestolino di pastella nella padella, roteare per distribuire la pastella su tutta la superficie. Mettere sul fuoco e quando il bordo della crêpes diventa marrone chiaro, è il momento di girarla.
7. Cuocete per circa un minuto anche da questo lato e il piatto è pronto.

Naturalmente potete ricoprire le crêpes come volete: con la nutella, con la marmellata, con il gelato...

Buon appetito!

LEGGI ANCHE: [Come fare la marmellata in casa](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/come-preparare-crepes-casa-ricetta-facile-veloce/>

Generato il 23/04/2025