Receta para hacer… ¡Crepas!

Es uno de los alimentos más característicos de Francia y es tan fácil prepararlas, para un domingo en familia para esos días fríos, cualquier pretexto es bueno para comer crepas.

Ingredientes para unas 16 crepas (26 cm de diámetro):

250 gramos de harina de trigo

500 ml de leche

4 huevos

1 cucharadita de azúcar, piloncillo o azúcar morena

1 cucharadita de esencia de vainilla

25 grs de mantequilla

1 pizca de sal

1 cucharada de ron, tequila, o ginebra.

Se pasa la harina por un tamiz para evitar grumos, se agrega en un bol con la sal y el azúcar.

Enseguida se agregan los huevos uno a uno a la mezcla, y se agrega poco a poco la leche. Una vez todos los ingredientes incorporados se agregan la vainilla y la cucharada de alcohol.

La mezcla se deja reposar al menos unos 30 minutos cubriendo el recipiente con film o con un trapo limpio. Se calienta la sartén o crêpière, la mantequilla puede fundirse en este punto para agregarla a la preparación así se engrasa la superficie del satén al mismo tiempo. De ti depende si las quieres delgadas o gruesas y si deseas añadir más mantequilla.

¿Dulces o saladas?

Esta receta es generalmente para comer dulce con mermeladas, chocolate, azúcar, fruta y crema chantilly. En México se nos antojaran quizás más con requesón, ate, y hasta queso panela o queso amarillo y jamón.

¡Buen provecho!