

Crepes de fruits secs

(PER VINT-I-CINC PERSONES)

INGREDIENTS



ESTRIS DE CUINA



7 OUS , 7 GOTS DE LLET, 7 GOTS DE FARINA, 7 CULLERADES DE SUCRE, 1 CULLERETA I MITJA DE SAL, PINYONS, XOCOLATA, MEL I NOUS.

ELABORACIÓ DE LA RECEPTA:



ES BARREGEN ELS OUS, LA FARINA, LA LLET, EL SUCRE I LA SAL I ES BARREJA TOTO MOLT BÉ AMB LA BATEDORA ELÈCTRICA. ES DEIXA REPOSAR LA MASSA MITJA HORA.



AMB LA PAELLA CALENTA HI POSEM UN CULLEROT DE PASTA I PROCUREM QUE QUEDI REPARTIT PER TOTA LA BASE. UN COP QUALLADA CAL DONAR EL TOMB A LA CREPE PERQUÈ QUEDI CUITA DE LES DUES CARES.



UN COP FETES JA ES PODEN FARCIR I EMLATAR. LA PRESENTACIÓ ÉS TANT IMPORTANT COM L'ELABORACIÓ.



PROPOSEM LA CREPE DE XOCOLATA AMB PINYONS, GUARNIDA AMB FIDEUS DE CONFITERIA I...



... LA CREPE DE NOUS AMB MEL, DECORADA AMB AMETLLES CARAMELITZADES.



BON PROFIT!