

Creps

Catalunya

Issy Regañó

Ingredients

125 g de farina
25 g de sucre
2 ous
25 g de mantega
¼ de litre de llet
Un pessic de sal



Preparació

Per fer la massa de creps, poseu els ous en un bol i bateu-los. Afegiu-hi la llet i seguiu-ho remenant. Agafeu la mantega i poseu-la al microones perquè es desfaci. Afegiu-la a la barreja. Remeneu-ho tot bé i, a continuació, afegiu-hi la farina, el sucre i un pessic de sal.

Un cop ho tingueu tot barrejat, passeu la massa per un colador, perquè no hi quedin grumolls. Podeu fer servir una batedora. Una vegada colada, tapeu-la i deixeu-la reposar a la nevera un parell d'hores.

Quan estigui llesta, agafeu una paella, poseu-la a foc mitjà, afegiu-hi una mica de massa crua quan estigui ben calenta. Més o menys, deixeu-la 30 segons i tombeu-la amb una forquilla. Quan passin 30 segons més per l'altra banda, traieu-la i ja podeu fer la següent.

Serviu-les amb el que vulgueu: sucre, xocolata, xarop d'erable, fruita...