Crepes Suzette
 Inviato da Patty

Le buonissime crepes suzette da farcire a piacere secondo i propri gusti!
Ingredienti:
	
 -
	
	3 uova
	
 -
	2 cucc. farina
	
 -
	1 bicch. latte
	
 -
	1 cucc. zucchero
	
 -
	1 pizzico sale burro

Preparazione:
Sbattere le uova con il sale e un cucchiaio di zucchero. In una terrina diluitela farina con il latte poco alla volta, unite le
uova, sbattete tutto insieme per qualche istante. Fate fondere una nocciola di burro in un padellino antiaderente di 15 cm
di diametro, e versatevi un mescolino di pastella; fare dorare le crêpes da entrambe le parti. Farcire a piacere.
Varianti:
Per preparare crêpes salate; mettere un solo pizzico si zucchero e salare a piacere.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:43