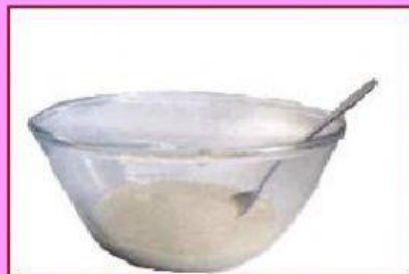


CREPS

Ingredients:

250 g de farina, 2 ous, 1 got de llet, una cullera sopera d'oli, una cullera sopera de sucre i sal.

Arrossega cada part del text amb la seva foto i tindràs una recepta francesa.



Es fica la farina en un bol. S'hi fa un forat al mig i es posen els ous.

S'escalfa una paella petita greixada amb una mica d'oli.

S'hi afegeix oli, una mica de sal i una mica de llet. Es remena fins que quedi una pasta lleugera.

De mica en mica, s'hi afegeix la resta de la llet i es continua treballant la pasta. Es deixa reposar una hora.

Es deixa coure durant mig minut. Cal vigilar la paella, perquè la pasta no s'hi enganxi quan sigui el moment de girar-la.

Es posa una cullerada de pasta i es mou la paella perquè la pasta cobreixi tot el fons.