

Vamos a preparar una receta:CRÊPES



Los crêpes son unas tortitas muy finas en forma de disco. Su origen es francés. Se pueden comer como plato dulce o como plato salado, dependiendo del alimento que le pongamos dentro. Son muy fáciles de preparar. Veamos qué ingredientes llevan y cómo se hacen.

Ingredientes:

- 1 taza de leche.
- 1 taza de harina.
- 2 cucharadas soperas de mantequilla.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 1 pizca de sal.

Proceso de elaboración:

1.-Echamos la harina en una fuente. Añadimos poco a poco la leche, los huevos, la sal y el azúcar. Mezclamos todo muy bien hasta que su mezcla parezca una papilla.

2.- Dejamos reposar un ratito la mezcla. Untamos con mantequilla una sartén. La ponemos a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita.

3.- Echamos a la sartén un cucharón de esa mezcla hasta que se

reparta por toda ella.



4.- Se cocina a fuego lento. Cuando la tortita esté doradita por una parte, se le da la vuelta con una espátula para que se dore la otra cara.

5.-Ya está lista. 

Se puede rellenar con dulce o salado y ¡A COMER!

Ahora elige la repuesta correcta

1.- ¿Cuántos huevos tenemos que coger?

-Tres huevos.

-Cinco huevos.

-Dos huevos.

2.- ¿Qué lleva la mezcla?

-Azúcar y huevos.

-Harina, huevos y sal.

- Harina, leche, huevos, azúcar y sal.

3.- ¿Dónde se cocinan?

-En una olla.

-En una sartén.

-En una cacerola.

4.- ¿Con qué se le da la vuelta?

-Con una cuchara.

-Con una espátula.

-Con un cucharón.

5.- ¿Cómo se puede rellenar?

-Solo con dulce.

-Solo con salado.

-Con dulce y salado.

