



## Piccole crepes

[Del 19/10/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

**Ingredienti: 6 persone: 200 g di farina, 150 g di farina di grano saraceno, 25 g di lievito di birra, 75 cl di latte, 3 uova, 2 cucchiaini di zucchero, sale, 3 cucchiai d'olio.**

Queste crepes vanno cotte in una padella dal fondo spesso, di 18 cm di diametro. Potete farle sia dolci che salate, accompagnate dal salmone o da una marmellata. Mettete il lievito di birra in una terrina. Fate intiepidire il latte. Versatene 15 cl sul lievito e stemperatelo bene. Mescolate le due farine in una ciotola, aggiungetevi lo zucchero e un pizzico di sale. Rompete le uova, separate i tuorli dagli albumi e tenete questi ultimi da parte. Sbattete i tuorli. Unite alle due farine, il lievito, le uova sbattute e, poco alla volta, incorporate il latte rimasto. Mescolate bene fino ad ottenere un impasto spesso ma fluido. Mettete il recipiente in un luogo tiepido e lasciate riposare per 3 ore. Quando la pasta sarà lievitata, montate gli albumi a neve e incorporateli all'impasto. Ungete con un pò d'olio una padella dal fondo spesso e fate riscaldare. Mettete il contenuto di due cucchiai in un mestolo, quindi versate il composto nella padella e fatela roteare in modo che la pasta si distribuisca omogeneamente. Lasciate cuocere 2/3 minuti per lato, fino a quando la crepe risulta dorata. Dovranno essere servite calde quindi man mano impilatele su di un piatto che poserete su di una pentola con dell'acqua bollente. Copritele con un canovaccio.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]