

## Creps dolços amb xocolata

### Ingredients:

250 g farina

250 ml de llet

2 ous

1 cullerada sopera de sucre

mantega

1 mica sal

essència de vainilla (opcional)

1/2 sobre llevat (opcional)

### Passos:

1: En un bol colar la farina. Afegiu-hi el sucre, un pessic de sal, la llet, els ous i el llevat (aquest ingredient l'afegirem si volem que la massa sigui més esponjosa).

2: Batem fins que quedi uniforme i afegim 1 culleradeta de cafè d'essència de vainilla i tornem a barrejar. Esgurar les vores i el fons amb una llengua per assegurar-nos que no quedi farina sense barrejar en el fons.

3: Si volem que la massa quedi una mica més esponjosa, tapem la barreja i la posem a la nevera una hora. Aquest pas és opcional. Si no, el resultat de la massa ha de ser més aviat líquid.

4: Escalfem la paella i afegim una mica de mantega perquè no s'enganxi la barreja.

5: Afegim la massa i escampem de manera que cobreixi tota la paella (foc mig) i tapem perquè no es quedi per sota feta i per dalt líquida i se'ns trenqui en donar-li la volta. Sol estar feta per un costat en un minut. Això també depèn del daurada que t'agradi.

6: Donem la volta amb una espàtula i la deixem un altre minut i retirem.

7: Ara agafem un plat i posem la crep estirada i a continuació fem nutella o nocilla amb l'ajuda d'un ganivet.

8: Tornem a encendre la paella i fem 10 segons la crep dins perquè la xocolata s'escalfi i estigui desfeta.

9: Dins d'un biberó fem nocilla i li fem una cullarada de llet perquè quedi líquida a continuació posem les creps juntes i fem la nocilla amb llet sobre les creps.

10: Per últim fem per sobre sucre glaç i muntanyetes de nata per donar-li un toc més bonic.



Resultat final de les creps amb xocolata