

Crêpes

Aquest mes de març hem realitzat un any mes l'intercanvi amb alumnes francesos. En honor a aquest projecte del centre i amb el permís dels nostres amics veïns us apropem una recepta típica de França, les crêpes.

Material necessari:

- Bol
- Batedora
- Paella

Ingredients:

- 400 ml de llet
- 450 gr. de farina
- 3 ous
- Una mica de sucre
- Mantega

Elaboració:

La preparació de les creps és molt senzilla.

- Aboqueu els ingredients en un bol i bateu-los. Podeu fer-ho amb la batedora o a mà.
- Un cop tingueu la massa, prepareu una paella al foc. Unteu-la de mantega perquè no s'enganxi la massa.
- Com a referència, ompliu un cullerot de sopa amb la massa que hem elaborat i aboqueu-la a la paella.

- Deixeu que la massa s'extengui per tota la superfície de la paella fins que aconseguiu una capa fina.

- Quan la crep comenci a fer bombolletes voldrà dir que és cuita. Gireu-la i repetiu l'operació per l'altra banda.

- La primera crep no s'ha de menjar. Amb les proporcions que us facilitem surten unes 14-15 creps.

Farciu les creps d'allò que més us agradi i ja seran llestes per menjar.

Els alumnes de l'aula oberta al taller de cuina han fet unes creps boníssimes, que han baixat als professors per a que les tastessin.



Bon appétit Carles!

- ✓ Farciu la crep d'allò que més us agradi, dolç o salat. Xocolata, pernil i formatge, nata, sucre, nous, ...
- ✓ És una recepta molt senzilla que es pot fer amb nens petits.

- ✓ Amb pocs ingredients i una estona està preparada i n'hi haurà per tota la família.
- ✓ Recordeu que la primera crep no ens l'hem de menjar.