



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Crespo

Krep



2 uova
1 tazza di latte
3/4 tazza di farina
1 cucchiaino di olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di carbonato
Per friggere;
6 cucchiaini di olio vegetale fresco

Uova, latte, farina, sale ed un cucchiaino d'olio vegetale e carbonato si miscelano con un miscelatore.
Si mette olio nella padella resistenza a calore e siolia bene tutto fondo.
Si mette 1 mestolo dall'impasto di cresco nella padella oliato, si muove la padella per diffondere l'impasto in tutto luogo della padella.
Si gira il cresco dopo aver cucinato la facciata e poi si cucina l'altra facciata poi si toglie dalla padella.
Tra il cresco si possono mettere, formaggio, patata bollita oppure carne macinata e poi si rulla.
Per arrossimento di tutti crespi si usa 6 cucchiaini d'olio vegetale , perchè per arrossimento di un cresco si usa 1 cucchiaino di olio vegetale.
Questo impasto è per cresco che si prepara con gli ingredienti salata, l'impasto di cresco che tra si mettono marmellata o crema è diverso.

Nota: Crespo è una ricetta tradizionale Francese, Il nome vero è "Krep Suzet".