



## Crespo

Krep



2 uova  
1 tazza di latte  
3/4 tazza di farina  
1 cucchiaio 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 cucchiaio d'olio vegetale e carbonato si miscelano con un miscelatore.
- # Si mette olio nella padella resistenza a calore e si oliano bene tutto fondo.
- # Si mette 1 mestolo dall'impasto di crespo nella padella oliata, si muove la padella per diffondere l'impasto in tutto lo spazio della padella.
- # Si gira il crespo dopo aver cucinato la faccia e poi si cucina l'altra faccia poi si toglie dalla padella.
- # Tra il crespo si possono mettere, formaggio, patata bollita oppure carne macinata e poi si rulla.
- # Per arrossimento di tutti i crespi si usa 6 cucchiaini d'olio vegetale, perché per arrossimento di un crespo si usa 1 cucchiaio di olio vegetale.
- # Questo impasto è per crespo che si prepara con gli ingredienti salati, l'impasto di crespo che tra di loro si mettono marmellata o crema è diverso.

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