



Crespo

Krep



2 uova
1 tazza di latte
3/4 tazza di farina
1 cucchiaio di olio vegetale
1 cucchialino di sale
1 cucchialino di carbonato
Per friggere;
6 cucchiai 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 olia bene tutto fondo.
- # Si mette 1 mestolo dall'impasto di crespo nella padella oliato, si muove la padella per diffondere l'impasto in tutto luogo della padella.
- # Si gira il crespo dopo aver cucinato la facciata e poi si cucina l'altra facciata poi si toglie dalla padella.
- # Tra il crespo si possono mettere, formaggio, patata bollita oppure carne macinata e poi si rulla.
- # Per arrosto di tutti crespi si usa 6 cucchiai d'olio vegetale , perchè per arrosto di un crespo si usa 1 cucchiaio di olio vegetale.
- # Questo impasto è per crespo che si prepara con gli ingredienti salata, l'impasto di crespo che tra si mettono marmellata o crema è diverso.

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