



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

Crespo Dolce

Tatli Krep



3 uova
1 bicchiere zucchero polverato
10 cucchiaini di farina
3 quarti bicchieri di latte
1 cucchiaino di carbonato
3 cucchiaini zucchero a velo
9 - 10 cucchiaini d'olio vegetale

Si miscelano uova con zucchero.

Sopra si aggiungono gli ingredienti tranne olio, così si avrà una miscela omogenea.

Si mette olio nella padella a pressione e dopo riscaldamento d'olio si mette 1 mestolo dall'impasto di crespo.

Si cucina sul fuoco medio il crespo con muovere la padella.

Dopo aver coccinato anche dall'altra faccia del crespo si mette nel piatto da servire. Da questi ingredienti si avrà 9 - 10 crespi.

Tra dei crespi si mettono gli ingredienti dolci come; crema, cacao oppure marmellata.

Nota: Mettere crema tra dei crespi e così si può servirsi come è torta anche.