



Crespo Dolce

Tatlı Krep



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

- # Si miscelano uova con zucchero.
- # Sopra si aggiungo gli ingredinetti tranne olio, così si avrà una miscela omogenea.
- # Si mette l'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 cuocciato anche dall'altra faccia del crespo si mette nel piatto da servire. Da questi ingredinetti si avrà 9 - 10 crespi.
- # Tra dei crespi si mettono gli ingredinetti dolci come; crema, cacao oppure marmellata.

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