

Pastella per crepes dolci

La **pastella per crepes dolci** è la preparazione di base per le **crepes**, delle cialde sottili, morbide, che vengono cotte in padelle o crepiere tonde di dimensione più o meno grande a seconda della preparazione.

Le **crepes** possono essere chiuse in varie forme, la più tipica è piegata a metà, oppure a metà due volte, ma si possono chiudere anche a fagottino, a cannolo o come più la fantasia ci suggerisce. Le **crepes** possono essere farcite con i ripieni più vari, sia dolci sia salati. Questa pastella è dedicata alla preparazione delle crepes dolci, infatti è zuccherata e più burrosa della pastella per crepes salate.

Con le dosi indicate si preparano circa **650 g di pastella per crepes dolci** dalla quale si ricavano 10 crepes di piccola dimensione (22 cm di diametro). Solitamente se ne serve una a testa, ma attenzione ai più golosi, ne potrebbero chiedere due!



INFORMAZIONI

- **10** persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 120 g di farina di grano tenero tipo 00
- 80 g di zucchero
- Sale fino
- 2 uova di gallina
- 300 ml di latte fresco intero
- 50 g di burro

PREPARAZIONE

- Passare al setaccio la farina in una terrina ed unirvi lo zucchero ed un pizzico di sale.
- Rompere le uova in una ciotola, sbatterle molto bene e versarle, poco alla volta, nella terrina, amalgamando accuratamente con un cucchiaino di legno.
- Incorporare piano piano, sempre mescolando, il latte tiepido.
- Fondere appena il burro ed incorporarlo alla pastella.
- Far riposare l'impasto coperto 2 ore in frigo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.