

## IMPASTO PER LE CREPE



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 12 crepe circa

- 250 g di farina - 2 cucchiaini di olio di semi - 1 pizzico di sale - 3 uova - 500 ml di latte

---

1. Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere del blender, cominciando dalle uova e terminando con la farina.

2. Avviare l'apparecchio e aumentare progressivamente la velocità fino alla velocità 3 per circa 10 secondi. In seguito lasciar girare per 20 secondi alla velocità 4. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora, le crepe saranno ancora più buone.

**Consigli del cuoco :**

Per ottenere delle crepe ancora più leggere, potete sostituire 1/4 di latte con birra o acqua, mentre se le volete più spesse, sostituire un po' di latte con della panna fresca. Per farle salate, sostituire la farina di frumento con farina di grano saraceno.