

CREPE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 250 g di farina - 3 uova - 500 ml di latte - 50 g di burro fuso + 1 noce - 2 cucchiaini di olio vegetale - 1 tappo di rum (facoltativo) - 1 pizzico di sale

1. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare), lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.

2. Versare un mestolo di impasto in una padella calda e imburrata e far cuocere per 1 minuto da ogni lato. Ricominciare fino ad esaurire l'impasto.

Cook Expert ■