

RECETAS EN SU PUNTO



En esta receta rodea de color rojo los puntos que indiquen "punto y seguido", de color verde los puntos y aparte y de color naranja el punto y final.

CRÊPES

INGREDIENTES:



1 taza de harina



1/2 litro de leche



mantequilla



2 huevos



una pizca de sal

UTENSILIOS:



bol



pincel



espátula



varillas



sartén



cazo

PASOS:

Primero, en un bol, mezcla con la ayuda de una varillas, la harina, el azúcar, la sal y los huevos.

Después, añade la leche poco a poco y sigue mezclando. A continuación, deja reposar la mezcla una media hora.

Más tarde, en una sartén grande, bien caliente, añade un poco de mantequilla y unta bien la sartén con la ayuda de un pincel. Añade un cazo de la mezcla y rápidamente mueve la sartén para extender toda la masa por la superficie.

Por último, dórala un minuto o poco más por cada lado con ayuda de la espátula. Repite los pasos hasta terminar toda la masa.

Bon appétit!!



TIEMPO:

20 minutos

DIFICULTAD:



Nº de COMENSALES:

6/7 personas



UNIÓN EUROPEA
Fondos Europeo de Desarrollo Regional



**Junta
de Andalucía**

Consejería de Educación
y Deporte