



Πως Κάνουμε Κρέπες

by Alex Tsiotinis

Υλικά

500g γάλα 3%
100g κρέμα γάλακτος
35%
250g αλεύρι για όλες
τις χρήσεις
4 αυγά
50ml ηλιέλαιο
1 πρέζα ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
1 κ. γ. θυμάρι φρέσκο
μόνο τα φυλλαράκια
λίγο λιωμένο βούτυρο
για το μαγείρεμα της
κρέπας

Εκτέλεση

1. Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ και με τη βοήθεια ενός σύρματος ζαχαροπλαστικής τα χτυπάμε ελαφρά.
2. Τοποθετούμε σε ένα μπολ το γάλα, την κρέμα, το ηλιέλαιο, το αλάτι και τη ζάχαρη.
3. Προσθέτουμε τα αυγά στο μείγμα των υγρών και προσθέτουμε κοσκινισμένο το αλεύρι και το θυμάρι.
4. Προθερμαίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά.
5. Με τη βοήθεια ενός πινέλου το αλείφουμε ελαφρά με βούτυρο και απλώνουμε μια κουταλιά από το μείγμα της κρέπας, να πάει παντού και να κάνει μια λεπτή στρώση.
6. Αφήνουμε 2- 3' να μαγειρευτεί και γυρνάμε από την άλλη πλευρά την κρέπα για άλλα 2'.
7. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα.