



crepas

La Candelaria es en Francia la fecha idónea para consumir crepas... pero realmente no se necesitan excusas para saborearlas y apreciarlas en cualquier momento. Esta es LA receta para hacerlas extremadamente finas, casi tan finas como un encaje de dulce.



ingredientes para 80 crepas

1 litro de leche fría
300 gramos de harina tamizada
1 pizca de sal
50 gramos de azúcar refinado
10 huevos
100 gramos de mantequilla derretida
esencia natural de Jardin Secret al gusto: ispahan (limón pérsico), papantla (vainilla) o veracruz (naranja)

preparación

1. Mezclar la leche, la harina, la sal y el azúcar.
2. Agregar los huevos y mezclar bien todo.
3. Añadir la mantequilla derretida y 1 cucharada de esencia natural.
4. Untar ligeramente con mantequilla la sartén y verter un cucharón de masa y repartir de manera que esté lo más fino posible.
5. Voltear la crepa y cocer hasta que se dore.
6. Retirar de la sartén y mantener caliente hasta el momento de servir.

