

Recepta 8

EL CREP MÉS GRAN DEL MÓN

<i>ingredients:</i>	<i>per farcir:</i>
un tassó de farina	xocolata
un tassó de llet	cuixot de iork
un ou	formatge
oli	
sucre	



Per fer la massa amb que farem el creps hem de mesclar la farina, la llet, l'ou i el sucre. Es pot fer dins un bol amb unes varetes però és més recomanable fer-ho amb la batidora.

Quan tenim la massa feta, posam a encaletir una pella al foc, hi posam un raig d'oli i l'escampam. Per a escampar-ho podem emprar torcaboques de paper fets un manyoc o un pinzell de silicona. Quan és calent, s'hi aboca una mica de massa i s'escampa a la pella. Ha de quedar ben escampada i prima. Quan la crep és cuïta i es desferra de la pella es gira per a coure l'altre part. La crep es pot farcir amb xocolata; iork i formatge; o qualsevol idea que tingueu. La mateixa massa serveix per a creps dolces i salades.