Crêpes



Ingredienser

Crêpes:
3 dl hvetemel
5 dl melk
4 store egg

Til steking:
formspray eller smeltet smør

Fremgangsmåte

Bland melet med halvparten av melken. Rør til en tykk og klumpfri rør. Tilsett resten av melken. Visp så inn sammenpiskede egg. La røren svelle i 15 min.

Stek tynne pannekaker i stor stekepanne. Bruk forholdsvis sterk varme og kort steketid. Pass nøye på at pannekakene ikke blir brente, de skal bare får gyllenbrune små flekker på hver side.

Serveres nystekte med sukker, sitronsaft, is, krem, rørt syltetøy, eller hva du måtte ønske.

Tips

"Crêpes" skal være meget tynne pannekaker. De henger sammen likevel fordi pannekakerøren inneholder såpass mye egg. De som steker "Crêpes" i Frankrike bruker ofte stor takke når de steker, men det går like greit å bruke stor stekepanne. Jeg synes stekeresultatet blir bedre ved bruk av formspray enn ved bruk av smeltet

smør.

Se også berømte "Crêpes au chocolat" og "Crêpes Suzette".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/crepes