Crespelle salate

scritto da Mirko Achermann | 17 Marzo 2022

Preparazione base
Per 12 crespelle

Ingredienti:

- 125 gr farina setacciata
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 2.5 dl latte
- 30 gr burro sciolto a bagnomaria

Preparazione:

Setacciate 125 g di farina e mettetela in una ciotola. Unite 1 pizzico di sale e mescolate.

Fate al centro una fontana, versate 3 uova leggermente sbattute e mescolatele con una frusta.

Versate 2.5 dl circa di latte a filo continuando a mesco lare fino a ottenere un composto liscio e fluido.

Sciogliete 30 g di burro a bagnomaria, lasciatelo intiepidire e amalgamatelo alla pastella.

Coprite la ciotola e fate riposare ‘impasto a temperatura ambiente per 1 ora. In una padella antiaderente di circa 18 cm di diametro fate sciogliere una piccola quantità di burro e versate un mestolo di pastella.

Fate scorrere il composto ruotando la padella perché ricopra tutto il fondo e cuocete la crespella a fuoco medio alto.

Appena la parte inferiore è solidificata, staccatela dal fondo della padella con

l’aiuto di una spatola, rigiratela e cuocetela per 1 minuto ancora.

Mettete le crespelle già pronte su un piatto, una sopra l’altra, per mantenerle morbide, e copritele con uno strofinaccio pulito.

Per preparazioni dolci, unite nell’impasto anche 1 cucchiaio di zucchero e 1 cucchiaio di liquore dolce.