



## Masa para crepes

Tiempo de preparación : 10 min | Para 8 personas

Dificultad: ★★☆☆



### Ingredientes

- 500 g. de harina
- 4 grandes huevos
- 1 litro de leche
- 1 pellizco de sal
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 4 cucharadas de aceite

### Pasos a seguir

- Ponga la harina en un recipiente y cave un pequeño agujero.
- Incorpore los huevos uno a uno en la harina, vertiendo la leche a medida que la mezcla se vaya espesando (truco : Vierta lentamente y bata enérgicamente para evitar los grumos).
- Añada la sal y el aceite.
- Tape la masa y déjela reposar en la nevera durante dos horas por lo menos.

+ Decore sus crepes con frutas, smarties o fideos de chocolate.