



RECETA CANADIENSE



Trempettes

Ingredientes

- 125 gr de harina .
- una pizca de sal
- 1 huevo y 1 yema de huevo
- 300 ml de leche
- 15 ml de mantequilla derretida
- Miel de arce pura
- mantequilla



Preparación

1. Coloca la harina y la sal un recipiente grande, luego haz un hueco en el centro de la harina.
2. Pon dentro del hueco que has hecho el huevo entero y la yema de otro.
3. Incorpora lentamente la mitad de la leche revolviendo continuamente.
4. Con ayuda de un batidor, introduce la mantequilla derretida y bate todo hasta obtener una masa cremosa.
5. Posteriormente agrega el resto de la leche y déjalo en reposo durante una hora antes de hacer los crepes.

Consejo:

Una vez echos los creps puedes poner un poquito de mantequilla encima de ellos para que se derrita y en la base del Trempettes miel de arce pura o de otra que tú tengas.