

CRESPELLE BASE

PREPARAZIONE ATTREZZATURE

- PADELLINO ANTIADERENTE
- BACINELLA
- FRUSTA
- MESTOLINO PICCOLO DOSATORE

PREPARAZIONE

- SBATTERE NELLA BACINELLA UOVA E FARINA NOCE MOSCATA
- AGGIUNGERE IL LATTE
- AGGIUNGERE IL BURRO FUSO
- SALARE

COTTURA

- SCALDARE IL PENTOLINO
- VERSARE IL COMPOSTO
- CUOCERE DA UN LATO
- GIRARE LA CRESPELLA
- CUOCERE DALL'ALTRO LATO

CONSERVAZIONE

- RAFFREDDARE SU UNA SUPERFICIE
- ABBATTERE E CONSERVARE IN FRIGO

Dosi **1** **lt** **LATTE**
 400 **gr** **FARINA**
 8 **UOVA**
 100 **gr** **BURRO FUSO**
 sale, noce moscata

60-70 crespelline – padellino piccolo ϕ 12 cm

Se si formano grumi passate il composto alla chinois.
Regolate la densità aggiungendo eventuale altro latte.
Uova e farina mischiati energicamente non producono grumi.
Il burro fuso non deve essere caldissimo.
Per le crespelle dolci aggiungere 100 grammi di zucchero.

Spessore della crespella molto sottile.
Non occorre ungere il padellino perché nell'impasto c'è già il burro.
Colore dorato chiaro. No macchie di bruciato. No colore scuro.
La temperatura forte del padellino influenza la cottura.

Si raffreddano aperte su un vassoio o ripiano di marmo. quindi si abbattono per la conservazione.