

可丽饼



6人份

(可以平铺或折叠，配以甜或咸的配料，如果酱、柠檬汁加糖或火腿芝士)

- 用微波炉融化黄油。
- 在一个碗里，倒入面粉、盐、糖，然后在中间挖一个小坑。
- 将搅拌好的鸡蛋、牛奶和融化的黄油混合在一起，然后将这个混合物倒入面粉中。
- 用搅拌器从中间开始搅拌，然后向边缘移动，直到所有的成分都很好地混合在一起。
- 让面糊静置1小时。
- 在一个热的不粘锅上涂一层油，然后倒入一勺薄煎饼面糊。
- 每面煎约2分钟左右。根据需要重复此步骤，直到用完所有面糊。

材料：

30克融化黄油

250克面粉

1撮盐

30克糖粉

4个鸡蛋

500毫升牛奶

30毫升花生油（或葵花籽油）



可麗餅



6人份

(可以平鋪或折疊，配以甜或鹹的配料，如果醬、檸檬汁加糖或火腿芝士)

製作方法：

- 微波爐融化黃油。
- 在一個碗裡，倒入麵粉、鹽、糖，然後在中間挖一個小坑。
- 將攪拌好的雞蛋、牛奶和融化的黃油攪拌混合在一起，然後倒入麵粉中。
- 從中間開始攪拌，然後向邊緣移動，直到所有的成分都很好地混合在一起。
- 讓麵糊靜置1小時。
- 在一個熱的不粘鍋上塗一層油，然後倒入一勺薄煎餅麵糊。
- 每面煎約2分鐘左右。
- 根據需要重複此步驟，直到用完所有麵糊。

材料：

30克融化黃油

250克麵粉

1撮鹽

30克糖粉

4個雞蛋

500毫升牛奶

30毫升花生油（或葵花籽油）



Receta de crepes



Para 6 personas

(Sírvelo plano o doblado con untos dulces o salados como mermelada, jugo de limón con azúcar o jamón con queso)

- Derrite la mantequilla en el microondas.
- En un tazón, vierte la harina, la sal, el azúcar y forma un pozo en el centro.
- Mezcla los huevos batidos, la leche y la mantequilla derretida y luego vierte esta mezcla en la harina.
- Mezcla con un batidor comenzando desde el centro y luego moviéndote hacia los bordes, hasta que todos los ingredientes estén bien combinados.
- Deja reposar la masa durante 1 hora.
- Unta un sartén antiadherente caliente con aceite y vierte en ella un cucharón de masa para crepes.
- Deja cocinar durante más o menos 2 minutos por cada lado.
- Repite tantas veces como sea necesario para usar toda la masa.

- 30g Mantequilla derretida
- 250g Harina
- 1 pizca Sal
- 30g Azúcar en polvo
- 4 Huevos
- 500ml Leche
- 30ml Aceite de cacahuete (o aceite de girasol)



Recette de crêpes



Pour 6 personnes

(à servir tartinées ou fourrées avec par exemple de la confiture, jus de citron avec du sucre ou encore au jambon et fromage)

- Faites fondre le beurre au micro-ondes.
- Dans un saladier, versez la farine, le sel, le sucre et formez un puits au centre.
- Mélangez les œufs battus, le lait et le beurre fondu puis versez ce mélange dans la farine.
- Mélangez au fouet en partant du centre puis en allant de plus en plus vers les bords, jusqu'à bien mêler tous les ingrédients.
- Laisser reposer la pâte pendant 1 h.
- Badigeonnez d'huile une poêle anti-adhésive bien chaude et versez-y une louche de pâte à crêpe.
- Laissez cuire pendant environ 2 minutes de chaque côté.
- Recommencez autant de fois que nécessaire pour finir toute la pâte.

- 30g Beurre fondu
- 250g Farine
- 1 pincée Sel
- 30g Sucre en poudre
- 4 Oeufs
- 50cl Lait
- 3cl Huile d'arachide
(ou huile de tournesol)

