



## RECETA DE LA MEJOR MASA DE *CRÊPES* DEL UNIVERSO

### Ingredientes

- 250 g de harina
- 75 cl de leche
- 6 huevos
- 30 g de azúcar
- 100 g de mantequilla fundida
- 2 c. sop. de Cointreau
- 1 pizca de sal
- Ralladura de una naranja

### Procedimiento

1. Mezcla todos los ingredientes en una fuente con la turmix. Deja reposar 1/2 hora
2. Precalienta la sartén, luego baja a temperatura media. Echa una pizca de mantequilla, no esperes a que se funda para untar toda la sartén con ayuda de un pincel de silicona, si no, la mantequilla se quemará
3. Un cazo de sopa será la medida de la ración de una crêpe, se echa a la sartén y con un movimiento circular de muñeca cubre todo el fondo de la sartén. Si queda algún agujerito sin cubrir, usaremos el cazo goteante todavía de masa para taparlos como en el vídeo
4. Mientras cuentas hasta 60, ve mimando los bordes de la oblea intentando despegarlos con la brocha de silicona para conseguir un bonito “encaje” o *dentelle*. (vídeo más abajo). Pasado el minuto, le das la vuelta con una gran espátula o si eres valiente dale la vuelta con un giro de muñeca. Cuenta otros 60 segundos. Pasa a un plato. A partir de ahí repite estos mismos pasos con cada oblea. Siempre temperatura media del fuego, siempre untando con mantequilla
5. Cuando las tengas hechas las tapas con otro plato al revés y el vapor de las crêpes calientes, se encargara de reblandecer los bodes de encaje. Quedaran unas crêpes de campeonato y muy manejables.

Y están lista para rellenarlas con lo que más te guste. Aquí te dejo la video-receta y una sugerencia de presentación con el aderezo clásico, pero clásico de mi casa, así nos las hacía mi madre, enrolladas. **Sencillamente con azúcar y canela.**

*Et voilà, bon appétit!*