

Crêpes sense gluten



Seguim provant la farina Gallo i les seves receptes. Aquesta vegada vam provar de fer crêpes i si, van resultar molt bons.

Per 4 crêpes

Temps: 15 min.

Ingredients:

- 90 g de farina mix Gallo sense gluten.
- 2 ous.
- 10 g de sucre.
- 2 cullerades de mantega fosa.
- 1/2 tassa de llet.
- Una mica de sal i una culleradeta de vainilla



Elaboració:

PAS 1: Posem la mantega al microones mig minut a desfer.

PAS 2: Posem tots els ingredients al got de la batedora i ho mesclem bé amb el minipimer.

PAS 3: Freguem una mica de mantega a la paella i la posem a mig foc.

PAS 4: Amb un cullerot com a mesura posem la pasta a la paella i l'escampem. Quan veiem que pren la girem amb una espàtula i d'igual manera amb l'altra banda, la treiem abans enrrosseixi massa.

PAS 5: Ja només cal decidir de què els farcim.





Bon Profit!