

Φτιάχνουμε κρέπες!

#### Υλικά

250 γρ αλεύρι

1 πρέζα αλάτι

3 αυγά

3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη

2 κουταλιές σούπας λάδι

½ λίτρο γάλα

#### Εργαλεία

1 μεγάλο μπολ

1 αυγοδάρτη

11 κουτάλι σούπας

1 δοσομετρητή

1 αντικολλητικό τηγάνι

1 μικρή κουτάλα

1. Ανακάτεψε το αλεύρι με το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Χτύπησε τα αυγά σε ομελέτα με τη ζάχαρη.
3. Πρόσθεσε τα αυτά και το λάδι στο αλεύρι.
4. Ανακάτεψε με τον αυγοδάρτη.
5. Πρόσθεσε σιγά σιγά το γάλα. Χτύπα δυνατά για να μη γίνουν σβώλοι.
6. Άφησε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.
7. Ζέστανε το τηγάνι με 3 σταγόνες λάδι.
8. Βάλε μέσα στο ζεστό τηγάνι 1 μικρή κουτάλα από το μίγμα.
9. Γύρνα το τηγάνι (σημ. γύρω γύρω για να απλώσεις το μίγμα)
10. Πέτα την κρέπα (στον αέρα) για να την γυρίσεις στο τηγάνι.
11. Βάλε στην κρέπα ζάχαρη, μαρμελάδα, σοκολάτα, nutella ή μέλι.

Καλή όρεξη