

CREPES CASEROS CÓMO HACER LA MASA FÁCIL INGREDIENTES... VER MÁS

INGREDIENTES

- 125 gr de harina
- 2 huevos
- 250 ml de leche
- 50 gr de mantequilla
- 5 gr de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de mantequilla para untar la sartén

MODO DE PREPARO

Si eres amante de los desayunos y **postres** irresistibles, no puedes resistirte a los **crepes caseros**. Con esta **receta fácil**, aprenderás a preparar una masa suave y delicada que te permitirá crear crepes perfectos en la comodidad de tu hogar. Ya sea que los disfrutes con un poco de azúcar y limón, o los rellenes con tus ingredientes favoritos como frutas, **chocolate** o crema batida, los **crepes caseros** son una opción versátil y deliciosa para cualquier ocasión. La textura ligera y la sutileza de cada bocado te harán sentir como si estuvieras en una encantadora cafetería parisina. No necesitas ser un experto culinario para prepararlos, solo sigue los pasos simples de esta **receta** y estarás disfrutando de crepes caseros en poco tiempo. Así que, ¡enciende la sartén y prepárate para deleitarte con estos crepes irresistibles que seguramente se convertirán en uno de tus desayunos o postres favoritos! *¿Te gustaría participar en un grupo de cocina de los amigos de esta página? Te invito a mi grupo de [AMIGOS DE RECETA SOBERANA EN FACEBOOK](https://www.facebook.com/groups/186803088346827/?fref=ts). Donde podrás hablar de todas estas recetas y muchas más.*

Preparación

En primer lugar, funde la mantequilla introduciéndola en el microondas durante 30 o 40 segundos. A continuación, pon en un vaso de batidora los ingredientes líquidos: la leche, la mantequilla fundida y los huevos. Añade la harina, el azúcar y la sal. Tritura todos los ingredientes hasta conseguir una crema y pasa la mezcla por un colador para eliminar cualquier grumo que pueda tener. También puedes mezclarlos a mano con las varillas.

Masa de crepes

Unta una sartén antiadherente con una cucharadita de mantequilla con la ayuda de un pincel o brocha. Pon a calentar la sartén a fuego medio. Vierte un poco de masa en el centro y espárcela bien por toda la sartén. Cuando empiece a cuajarse, dale la vuelta y cocina el crepe brevemente por el otro lado. Repite la operación hasta terminar toda la masa.

¡Los crepes ya están listos!

Trucos para preparar crepes

Normalmente el primer crepe se desecha porque absorbe mucha grasa y no queda bien.

A la hora de mezclar los ingredientes con la batidora es recomendable poner los líquidos primero y después la harina. De lo contrario, si se pone la harina abajo, va a costar más mezclar todo.

A medida que vayas cocinando los crepes en la sartén, colócalos en un plato unos sobre otros para que mantengan mejor el calor. Muchas Gracias...

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/12107-crepes-caseros-como-hacer-la-masa-facil-ingredientes-ver-mas.html>