



## Crepes cu aluat cu bere

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

250 g	făină	3	ouă
40 g	zahăr tos	25 g	lapte
25 ml	bere blondă	40 g	unt topit
1 lingură	de rom	1	vârf de cuțit de sare

### Instructions

Pentru cei care preferă o versiune mai simplă de *crepes*, avem o rețetă surprinzătoare, tot din Franța, cu un aluat care conține bere și rom. Dacă ești genul de persoană căreia îi place să testeze mereu rețete noi, aceasta poate fi alegerea potrivită pentru tine.

**Pasul 1.** Începe din nou prin a pune untul la topit.

**Pasul 2.** Într-un castron, se amestecă făina, zahărul, laptele, ouăle, puțină bere și romul.

**Pasul 3.** Amestecă totul foarte bine, până obții o compoziție omogenă și netedă.

**Pasul 4.** Aduagă untul și amestecă din nou foarte bine.

**Pasul 5.** Aduagă restul de bere, amestecă până ce aluatul devine din nou omogen, apoi lasă-l așa timp de o oră.

Înainte de a pune clătitele în tigaie, amestecă iar aluatul.

Aceste clătite se pot servi simple sau cu dulceață ori cremă de ciocolată.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**