

Opskrift til Søde Crepes – 10 Pers.

Ingredienser:

- 500 g hvedemel
- 200 g sukker
- 3 æg
- 1 Knivspids salt
- 50 g smeltet smør
- 1 L letmælk



Fremgangsmåde:

- Pisk sukker, smeltet smør, salt og æggene i en skål
- Tilsæt gradvis mel og et glas mælk. Der må ikke være klumper i dejen, pisk indtil den bliver helt glat og jævn
- Tilsæt resten af mælken
- Lad dejen hvile i 1 time før brug.

Opskrift til Mad Crepes – 10 Pers.

Ingredienser:

- 500 g boghvedemel
- 2 spsk hvedemel
- 1 spsk groft salt
- 1 æg
- 1 spsk olie
- 1 L vand
- 2,5 dl letmælk



Fremgangsmåde:

- Bland boghvedemel, hvedemel, salt, æg, olie og vand i en skål
- Rør godt. Tilsæt herefter 1 dl mælk og pisk indtil dejen bliver jævn og glat uden klumper
- Tilsæt gradvis den resterende mælk
- Lad dejen hvile i 1 time før brug

Køb dine Crepes Pander og dit Crepes Udstyr hos [FastShop.dk](https://www.fastshop.dk)

