

CREPES

Ingredientes:



½ litro de
leche



200 g de
harina



4 huevos



50 g de
mantequilla



1 pizca de
sal



1 pizca de
azúcar



Coñac
(opcional)

Preparación:

- Bata los huevos, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar. Añada, posteriormente, la harina tamizada. Añada coñac si lo desea.
- Seleccione el programa **Freír suave**, la opción **Largo** y ajuste, manualmente, el tiempo a 50 minutos.
- Vierta una pequeña cantidad de la mezcla a la olla del AutoCook, en función de si desea una masa más gruesa o fina.
- Vaya dándoles la vuelta y sacando las crepes conforme se vayan dorando por ambas caras. Si el aparato indica que todavía sobra tiempo, finalice el programa con la **tecla X**.

Consejo de Bosch:

Disfrútelas con relleno dulce o salado.

RACIONES: 16

Programa: Freír suave largo

Calorías por ración: 177 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 50 min.

AutoCook Pro - 50 min.

