

# Elaboración de masa para Crepas

Tradicional



# Insumos para masa de crepas



3 litros de leche entera



Harina para crepas 1.5 kg



Mantequilla 70 gr.

# Elaboración de masa para crepas



Pon a calentar 70 gramos de mantequilla con un poco de leche (5 onzas para evitar que se sedimente la mantequilla). Deja que se derrita.



Vacía el resto de los 3 litros de leche entera en un recipiente de policarbonato.



Agrega una bolsa de harina para crepas de 1.5 kg.



Con ayuda de un globo metálico o batidora, bate la mezcla hasta que quede homogénea y sin grumos.



Agrega la mezcla de mantequilla



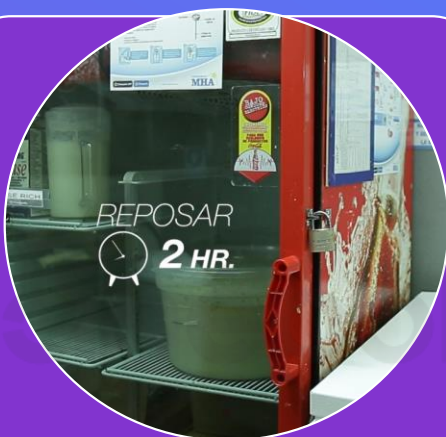
Con ayuda de un globo metálico o batidora, bate nuevamente la mezcla hasta que quede homogénea.



# Pasos que no se te deben de olvidar en la elaboración de masa para crepas:



Tapa y etiqueta tu masa para crepas



Guarda tu masa en el refrigerador y déjala reposar mínimo por 2 horas antes de utilizarla



Recuerda que el tiempo de vida de la masa es de 48 horas.



cinépolis



¡GRACIAS!

cinépolis

cinépolis