

## ΑΛΜΥΡΕΣ ΚΡΕΠΕΣ

### Υλικά:

- 2 αυγά θερμ. δωματίου
- 1 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 πρέζα ζάχαρη
- $\frac{1}{4}$  κ.γλ. αλάτι
- 1  $\frac{1}{4}$  φλ. γάλα φρέσκο
- 2 κ.σ. βούτυρο (λιωμένο και κρύο) (40γρ)

### Για το σερβίρισμα:

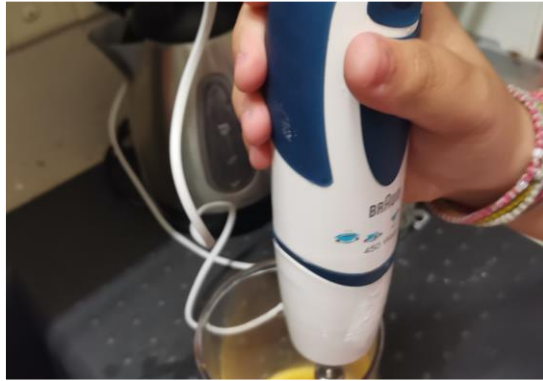
ζαμπόν, τυρί ή ότι άλλο σας αρέσει



Συνταγή: Βασιλική Καλλή



Προσθέτουμε τα αυγά σε ένα μπολ και τα χτυπάμε με σύρμα. Μετά προσθέτουμε το γάλα, το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι.





Βουτυρώνουμε το τηγάνι μας και ρίχνουμε το μίγμα! Το αφήνουμε για 30 δευτερόλεπτα και γυρίζουμε την κρέπα για να ψηθεί και από την άλλη μεριά.



- **Εγώ έχω έναν δικό μου τρόπο να κόβω τις κρέπες:**



Έτοιμη! Καλή μας όρεξη!!



Γιάμμι

