

Crepes senza glutine



Ingredienti

150 gr Farina di riso (o mix gluten-free) #

3 Uova

300 ml Latte senza lattosio (oppure vegetale)

1 cucchiaio Olio (o burro fuso senza lattosio)

un pizzico di sale

1 cucchiaio zucchero (opzionale)

Procedimento

In una ciotola, mescola la farina col sale. Aggiungi le uova e mescola. Versa il latte a filo, mescolando per evitare grumi. Unisci l'olio e mescola fino a ottenere un composto liscio. Lascia riposare 20 min. Cuoci mestolate di pastella in una padella antiaderente calda, girandole una volta. Farcisci e servi!

Ricetta originale di Graziella Ponti