3ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΛΑΡΙΣΑΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ **‘ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ’**

 **Κρέπες-Crêpes**

**Υλικά**

* 350-380γρ. αλεύρι κοσκινισμένο
* 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
* 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο λιωμένο ή ελαιόλαδο
* 6-7 αυγά ολόκληρα
* 600γρ. γάλα συμπυκνωμένο (εβαπορέ)
* 400γρ. νερό
* λίγο αλάτι
* 2 βανίλιες

 **Εκτέλεση**

* Μέσα σε ένα μπολ βάζουμε το κοσκινισμένο αλεύρι.
* Σε ένα δεύτερο μπολ βάζουμε το γάλα με το νερό. Παίρνουμε τη μισή ποσότητά τους και τη ρίχνουμε στο αλεύρι. Δουλεύουμε καλά με το μίξερ, μέχρι να γίνει ένα λείο μίγμα.
* Σε ένα τρίτο μπολ σπάζουμε ένα ένα τα αυγά και τα χτυπάμε καλά. Τα ρίχνουμε στο πρώτο μπολ και τα ανακατεύουμε καλά όλα μαζί.
* Προσθέτουμε στο πρώτο μπολ τη ζάχαρη, το αλάτι, το λιωμένο βούτυρο ή το ελαιόλαδο, τις βανίλιες και την υπόλοιπη ποσότητα του γάλακτος και του νερού και τα ανακατεύουμε καλά.
* Περνούμε το μίγμα από μία σίτα για να μην υπάρχουν σβόλοι. Αφήνουμε το μίγμα να ξεκουραστεί τουλάχιστον μια ώρα στο ψυγείο. Προσοχή :το μίγμα είναι σαν χυλός!
* Κάθε φορά πρέπει να λαδώνουμε λίγο το τηγάνι πριν ψήσουμε την κάθε κρέπα. Ψήνουμε την κάθε πλευρά της κρέπας για ένα λεπτό περίπου, σε μέτρια φωτιά.
* Αν το μίγμα είναι πολύ, μπορείτε να το αφήσετε στο ψυγείο και να κάνετε κρέπες τις επόμενες ημέρες.

**Bon Appétit**

**Καλή όρεξη**