



## BIRRIFICIO FARNESE

### *CREPES DOLCI*

*Ingredienti (per 4 persone) :*

#### INGREDIENTI

- 2 uova
- 80g di farina
- 1/2 bicchiere di birra **Chica o Lirica**
- 2 cucchiari di brandy
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaio d'olio
- marmellata

#### PREPARAZIONE

- Amalgamate in una ciotola la farina e le uova, aggiungetevi la birra e il brandy e un pizzico di sale. Mettetele a riposo per 30 minuti circa.
- Mettete in una padella antiaderente dell'olio, versatevi un mestolo di composto e fate le crêpes. Procedete così fino ad esaurimento del composto.
- Farcite ogni crêpes con la marmellata, cospargete con fiocchi di burro e mettetele in forno a 250° per 10 minuti.
- Servitele calde.