

Crêpes per topolini!

1 In una ciotola mescola: latte, uova, sale, olio e acqua. Lascia riposare 30 minuti.

2 Poi prepara 8 crêpes. Per ogni crêpe versa un mestolino di pastella in una pentola antiaderente unta e spargila nella padella. Appena solidifica rigirala. Quando è pronta mettila su un piatto.



COSA TI SERVE
(PER 8 CRÊPES)



3 Farcisci 7 crêpes con formaggio e prosciutto. Da quella che avanza ricava 7 ritagli a forma di orecchio e ricoprili con pezzetti di prosciutto (vedi disegno).



4 Trasforma ogni crêpe in topolino: aggiungi l'orecchio, un'oliva come occhio, un pezzettino di prosciutto per il nasino, due fili d'erba cipollina come baffi e uno per la coda.



Nota per i genitori: per crêpes dolci mettete nell'impasto 2 cucchiai di zucchero e farcite con marmellata.