



ΚΡΕΠΕΣ

ΥΛΙΚΑ:

5 αυγά

3 ποτήρια αλεύρι

1 λίτρο γάλα (δηλ. 4 ποτήρια γάλα, γεμάτα)

$\frac{3}{4}$ κουταλάκι αλάτι

1 κουταλιά σούπας ζάχαρη

3- 4 κουταλιές σούπας λάδι ή βούτυρο λιωμένο

2 φακελάκια βανίλια (αν θα γίνουν γλυκές)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κτυπάμε πρώτα τα αυγά. Στη συνέχεια προσθέτουμε εναλλάξ το αλεύρι με το γάλα συνεχίζοντας να κτυπάμε συνεχώς. Προσθέτουμε το αλάτι, το λάδι, τη ζάχαρη (και τις βανίλιες αν θα γίνουν γλυκιές). Αφήνουμε στο ψυγείο για 1 ώρα και μετά ψήνουμε. Προθερμαίνουμε το τηγάνι, βάζουμε λίγο λάδι, βάζουμε μια κουτάλα σούπας από το μείγμα και ψήνουμε.

Γεμίζουμε με νουτέλα ή μέλι, φρούτα, μπισκότα ή ξηρούς καρπούς.

Σημείωση: γίνονται και αλμυρές (με τυρί, χαμ, φέττα, ντομάτα, ρίγανη κλπ)